

## ジョー マローン ロンドンのマーマレード レシピ

220gのジャー7つ分の材料

水 1.5L	食用ドライ ラベンダー 2g
オーガニック オレンジ 1kg	砕いたピンクペッパー 2g
スライスしたルバーブ 300g	レモン果汁 1個分
ジャムシュガー 1.3kg	

### 作り方

1. 厚手の鍋に水とオレンジ（ヘタの部分を除いて丸ごと）を入れ、蓋をして沸騰させ、30分コトコト煮る。火からおろし、そのまま完全に冷ます。
2. 冷めたらオレンジをボウルに移す。煮汁を濾し、900mLをボウルに取っておく。
3. オレンジを半分に切り、果肉をざるですくい、水気を切る。果皮は取っておく。絞った果肉を綺麗な布地で包み、ひもでしっかりと縛る。
4. ルバーブの茎は洗って水気を切る。5cmの輪切りにする。
5. 厚手の保存用鍋に、スライスしたルバーブと水100mLを入れる。弱火にかけ、やわらかくなるまで煮る。柔らかくなったら火を止める。
6. オレンジの皮を薄くスライスし、茹でたルバーブの鍋に加える。残った汁、布地で包んだオレンジ、砂糖、ドライラベンダー、砕いたピンクペッパー、レモン汁を加え、沸騰させる。マーマレードが固まるまで、30～35分煮る。注：温度には注意し、必要であれば、ストーブの火力を弱めること。
7. 火が通ったら火を止め、布地を取り除く。時々かき混ぜながら10分間休ませる。煮沸消毒した瓶に注ぎ、すぐに密封する。冷暗所で保存する。

### おすすめの調理器具

- ・ 厚手の鍋
- ・ スパチュラ
- ・ 注ぎやすい大きな穴のろうと
- ・ 柄の長い木製スプーン
- ・ 電気スケール
- ・ 温度計
- ・ 布地（モスリン）
- ・ お玉
- ・ 煮沸消毒した蓋つきの瓶 7個
- ・ まな板
- ・ 大きめのボウル

### 役立つヒント

- ・ ジャムシュガーは砂糖にペクチンを加えたものです
- ・ オレンジは前日に調理し、一晩冷ましておくと、スライスしやすいです

