



材料 作りやすい分量

きんかん	500 g
水	500cc
砂糖	200 g
みりん	大さじ2
酢	大さじ2

調理時間 25分

作り方

1. きんかんは洗ってヘタを取り半分に切り、種を取ります。



2. 鍋にきんかんと水を入れ調味料を入れます。



3. 紙ぶた(オープンペーパーなど)をして、15分煮ます。



アドバイス

◎きんかんの季節になりました。きんかんやきんかんを煮たシロップも喉にとてもよく風邪予防になります。シロップは「お湯割り」と聞きますが、このレシピのシロップはそのままお猪口などで飲んだ方がおいしいです。