

「ゆずとキンカンのシュガーまみれ」

材料

- ゆず...200g
- キンカン...200g
- グラニュー糖...100g



作り方

- ① ゆず・キンカンを水でよく洗う。よく水をきり、キッチンペーパーの上に広げます。
- ② ゆずのヘタをとります。
- ③ ゆずのヘタを上にして、上下で半分に切ります。（切る時は横に寝かせて切ります）タネを取り除きます。
- ④ 薄く千切りまたは輪切りにします。
- ⑤ キンカンのヘタをとります。
- ⑥ キンカンのヘタを上にして、上下で半分に切ります。（切る時は横に寝かせて切ります）タネを取り除きます。
- ⑦ ジップロックの袋や、コンテナBOXのような入れ物へ④と⑥のゆずとキンカンを入れる。
- ⑧ 「⑦」へグラニュー糖を入れ、全体にグラニュー糖がつくようにあえる。

Memo

