

ルバーブ-グレンシピ

= ルバーブ-グジャム =

< 材料 >

- ルバーブ
- 砂糖 ... ルバーブのおもさの $\frac{1}{2} \sim \frac{2}{3}$
- レモン汁 ... なくても良いですが (タケれば
風味付けに。 タイロほど)

< つくり方 >

保存力は
あります)

- 1) ルバーブは すみっこをきりおとしたら、3~4cm中幅にきる。
- 2) なべにいれ おさとうをくわえて煮る。
(水分はルバーブからでてくるので、それまでゴケないように!!)
※ 3回に分けて添加し、とけたらかえりをくりがえす。
- 3) レモン汁を添加。