

ホットケーキの ブルーベリージャム添え



材料

ブルーベリージャム(約190g入りビン)3本分

- ・ブルーベリー ……500g
- ・上白糖 ……100g
- ・グラニュー糖 ……100g
- ・レモン果汁 ……25~40cc
- ・ブランデー ……大さじ1
- ・バナナアイス ……適量
- ・ブルーベリー ……適量
(トッピング用)



※ホットケーキは適宜
ご準備ください。

ワンポイント

- 砂糖類は、ブルーベリーの分量の最低でも4割以上を入れないと、日持ちしにくくなります。
- アクをしっかりとることで、渋みがとれます。(③)
- 味をみて、甘すぎるときはレモン果汁を多めに入れます。(⑤)
- ⑧の密封処理をすることで、長期保存(約1年)が可能になります。

レシピ

- ① ブルーベリーは茎やゴミを取り除き、つぶさないように洗ってざるにあげ、水を切っておく。
- ② 鍋にブルーベリーを入れ、上白糖をまんべんなくまぶして混ぜ、水気が出るまで15分程おく。
- ③ ②の実を軽くつぶし中火にかける。丁寧に混ぜながら、こまめにアクをとる。
- ④ ③のアクがとれたら、グラニュー糖を入れる。
- ⑤ ④にレモン果汁を入れ、煮上がったらブランデーを入れ、火を止める。
- ⑥ ホットケーキにバナナアイスをのせ、⑤を添え、ブルーベリーをちらす。



ビン詰めの方法

- A 容器はビン・ふた共に15~20分煮沸消毒しておく。
- B ④に⑤を熱いうちに入れ、ふたを少しゆるめに閉め、蒸し器で15分蒸す。ふたをしっかりと閉め、さらに15分蒸す。



お店情報



9月頃まではブルーベリー摘み体験をお楽しみいただけます。

エトファルト

なら起業ネットワーク「和母」のメンバー。ブルーベリーの摘み取り体験、サフランの栽培のほか、サフランを使ったパエリアなどの体験レストラン(要予約)も行っています。ブルーベリージャムやサフランティーも販売しています。

所 宇陀市菟田野見田
☎0745-84-3707
✉ info@ettfalt.com ④ettfalt.com/



ささおか みきこ
笹岡 美喜子さん

地の味土の香

あきの

阿騎野新鮮野菜直売所
豊かな土壌が育んだ栄養満点の
おいしい野菜を販売。



所 宇陀市大宇陀拾生714-1
休 12/31~1/5
時 7時30分~17時
☎0745-83-1300

ブルーベリー
はここでも!

問 県マーケティング課

☎0742-27-7401 FAX0742-26-6211

テレビ版 県民だより奈良「なら いいね!」では作り方等を映像でご紹介します!

放送日は
P26で