

# 柚子りんご

柚子は皮を薬味として使うだけではありません。  
果肉や果汁も残さず使いきりましょう！



1 りんごはよく洗って皮をむき、食べやすい大きさに切る。

残ったりんごの皮は？



2 1をボウルに入れて、りんご酢をふり、砂糖を全体にふりかける。

3 柚子をよく洗って、5ミリ程度の輪切りにして、2の上のにのせる。ラップをして冷蔵庫で一晩おき、全体を混ぜあわせて完成！

残った柚子は？



## 材料と分量

- 柚子 1個
- りんご 1個
- りんご酢(レモン汁でも可) 大さじ2
- 砂糖 適量



## ☆トコとんポイント

皮も同じように一晩おいて、刻んでミキサーへ！ペースト状にしてドレッシングやソースに混ぜて使います。



## ☆トコとんポイント

残った柚子も・・・使いきり！保存食は食材を食べきるのに、とても有効です。

りんご酢を振って変色を防ぎましょう！塩水につけるよりも水っぽくなりにくくなりますよ。



食材をトコとん使いきり！  
食品ロスの削減に取り組みましょう



## 残った柚子もおいしく食べきり！

- 1 残った柚子を適当な大きさに切る。
- 2 種はさらしの袋に入れてひもでしばる。
- 3 柚子の半量くらいのグラニュー糖とレモン汁を入れて(強火～中火で)煮詰めて、たらーつとしてきたら火を止め、冷ます。
- 4 2の袋を搾って、3に混ぜる。とろみがついて一段と美味しくなります！
- 5 瓶に入れて冷蔵庫で、約3ヵ月～半年もちます。

