

## Recipe.No.1

### 河内晩柑 果皮のハチミツ漬

果皮の苦味を軽減し  
ハチミツを合わせた万能調味料

#### 材料(作りやすい分量)

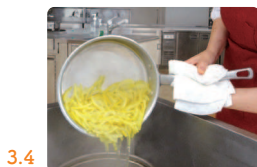
- 河内晩柑果皮 420g(果実3個分)
- 塩 5g
- A 

A	┌	ハチミツ 240g
		トレハロース(砂糖でも代用可) 50g
		水 50g

#### 【作り方】

- 1 河内晩柑を水洗いし、十字に切り込みを入れ果皮をはがす。
- 2 果皮を3~4mmの幅に揃えて切る。
- 3 たっぷりの水で二度ゆでこぼす。  
(果皮投入→沸騰→中火5分間→ざるにあげ冷水で冷ます。を繰り返す。)
- 4 水1リットルに水気を切った3と塩を入れ火にかけ、2分間沸騰させてざるに取る。
- 5 別の鍋にAを加えて一度沸騰させる。
- 6 清潔な容器に4と5を合わせて粗熱が取れたら冷蔵庫で一晩寝かせる。

写真の番号は  
作り方の番号とつながっています。



## Recipe.No.2

### 河内晩柑のグラニテ

さわやかな苦味と  
ハチミツの甘味がおいしい冷たいデザート

#### 材料(4人分)

- 河内晩柑果皮のハチミツ漬 50g
- 果肉 180g(果実1個分)
- シロップ 40g(砂糖と水1:1)
- 日本酒 10g ●塩 ふたつまみ
- 果肉(仕上げ用) 適量

#### 【作り方】

- 1 ミキサーに果皮のハチミツ漬、果肉、シロップを入れてピューレ状に粉碎する。
- 2 ボウルに移して日本酒、塩を加えよく混ぜたあと、氷水でよく冷やし、バットに流し入れる。
- 3 冷凍庫で30分~1時間程度凍らせる。
- 4 フォークで粉碎して、冷凍庫で15分間凍らせる。
- 5 もう一度4を繰り返す。
- 6 冷蔵庫でよく冷やしておいたグラスに取り分けて、仕上げ用の果肉を飾る。

