



皮まで柔らかい

レモンピール

【材 料】

れもん 1kg (れもん大6個)

果物用調味料 1kg

炭酸ナトリウム 2.5g

重曹 2.5g

【作り方】

- 1 れもんをよく洗う。
- 2 5mm 幅ぐらいでスライスする。
- 3 果糖用調味料に漬け込み、冷蔵庫で一昼夜寝かす。
- 4 温風機に入れて乾燥させる。

