

## 市田柿とオレンジのマリネ

### 材 料 (※)

- 市田柿 10個
- オレンジ 1個
- オレンジのしぼり汁（又はオレンジジュース）80cc 程度
- ガムシロップ（水 50cc、砂糖 50g にオレンジのお酒（コアントロ又はオレンジリキュール）を適量加えたもの）
- ジップロック

※ 材料を効率的に使用する分量となっています。人数に合わせて分量を調整してください。

### つくり方

- (1) 市田柿のヘタを取り、縦に切れ目を入れて横に切り開く
- (2) オレンジを半分に切り、横に 2～3 mm 程度にスライスして、切り開いた市田柿に挟み込む
- (3) ガムシロップとオレンジのしぼり汁を火にかけ、沸騰したところで、火からおろして冷ます。オレンジの皮を削って入れると香り付けになる。
- (4) (2) の市田柿をジップロックに並べて入れ、(3) のガムシロップを加えてしっかりと空気を抜いて密閉し、軽く揉んでから冷蔵庫で保管する。
- (5) 2～3日程度で味がしみ込む。