

Apelsin- marmelad

3dl 1 timma

Ingredienser

300g knivskalad apelsin

250g socker

Saft från 1/2 citron

Skal från apelsin

Gör så här

Dela apelsinen i mindre bitar, se till att få bort allt det vita samt kärnorna.

Lägg apelsinbitarna, sockret och citronsaften i en kastrull. Låt stå.

Koka upp vatten i en separat kastrull och tillsätt apelsinskalet. Låt skalet ligga i det heta vattnet i cirka 1 minut. Sila av och spola med kallt vatten. Upprepa uppkokningen ytterligare en gång till.

Se till att du får bort allt det vita från skalet och strimla i tunna remsor. Tillsätt dessa i kastrullen med övriga ingredienser. Koka upp allt och låt koka i cirka 30 minuter eller tills dess att marmeladen är 107 grader.

Häll den varma marmeladen i en rengjord glasburk. Ställ burken upp och ned och låt den stå så tills marmeladen har svalnat helt. Förvara sedan i kyl.

