

CLEMENTIN & NEKTARIN MARMELAD

400g clementiner
100g nektariner
1 vaniljstång
4dl vatten
4dl strösocker

Skär frukten i små bitar
och lägg i en kastrull
tillsammans med
vaniljstången.

Häll på vattnet,
låt skjuda i
25-30
minuter.

Tillsätt sockret och låt koka
i cirka 15 minuter. Rör om
ofta. Häll över marmeladen
i rena, varma burkar.
Låt svalna.

Tips! För extra spännande
smak, tillsätt lite chili eller
ingefära under kokningen.

