

# Kvitten- marmelad

5 dl marmelad 45 minuter

## Ingredienser

200g kvittenfrukt

1,5dl vatten

1 liten citron

2dl strösocker

## Gör så här

Tvätta kvittenfrukten noga i kallt vatten, skrubba dem för att få bort allt ludd.

Hyvla bort smala strängar från citronens skal och lägg åt sidan. Häll vattnet i en kastrull och tillsätt en skivad (skallös) citron.

Dela därefter kvittenfrukten i mindre bitar och ta bort kärnor m.m. Lägg direkt bitarna i citronvattnet, annars kommer de bli bruna. Sjud allt tills frukten är mör (tar cirka 30 minuter). Rör då ner sockret.

Koka därefter upp allt tills frukten får en rosa nyans. Blanda runt då och då så att frukten mosas helt. Tillsätt citronstrimlorna.

Testa om marmeladen är färdig genom att lägga lite marmelad på en kylskåpskall tallrik. Om det bildas en hinna på marmeladen direkt och om marmeladen känns lagom fast är den klar.

