



## DEILIG APPELSINMARMELADE

### INGREDIENSER

- 900 g økologiske appelsiner (4 til 6 stk.)
- saft og finrevet skall av én sitron
- 1,5 l vann
- 1,7 kg granulert sukker

### TILBEREDNING

1. Vask appelsinene og sitronen og skjær appelsinene i tynne skiver på 2,5 mm. Tips: bruk et mandolinjern for å få ensartede, tynne skiver. Pass på å fjerne kjernene etter hvert som du skjærer skivene.
2. Legg appelsinskivene oppå hverandre og skjær dem i fire deler. Legg appelsinbitene i gryten og tilsett revet sitronskall, sitronsaft og vann. Kok opp over høy varme og la det fosskoke i 10 minutter.
3. Reduser varmen til blandingen småkoker og kok i 40 minutter eller til frukten er svært mør. Rør ofte under kokingen.
4. Skru opp varmen til blandingen fosskoker igjen, og tilsett sukkeret. Rør blandingen kontinuerlig i ca. 15-20 minutter, eller til den har mørknet. Ta et tefat ut av fryseren og test om marmeladen stivner (se artikkelen).
5. Ta gryten av varmen og la den stå i 15 minutter. Rør innimellom, og hell deretter marmeladen på varme glass med en øse. Skru lokkene tett til og la marmeladen stå til den er avkjølt.