

OPPSKRIFT PÅ APPELSINMARMELADE



Ingredienser.

2 kg appelsiner

2 stykk sitroner

1 dl. vann

1 kg. sukker

2 stykk vaniljestenger (vaniljesukker)

Utstyr:

Kniv, skjærefjøl, gryte, dl-mål, tresleiv, komfyr, pøseklype og klokke.

Fremgangsmåte

- 1) Vask appelsinene godt i vann. Skrub dem med en liten børste.
- 2) Del appelsinene og sitronene i fire deler med en skarp kniv.
- 3) Skjær frukten i svært tynne skiver.
- 4) Splitt opp vaniljestangen med kniv. (eller bruk vaniljesukker)
- 5) Ha frukten i en gryte sammen med vann, sukker og vaniljestenger.
- 6) Kok alt opp og rør rundt.
- 7) Senk så temperaturen og la alt stå og småkoke under lokk i 2-3 timer.
- 8) Når marmeladen har blitt tykk og god, har du marmeladen i rene, glohete varme og kokte glass.
- 9) Skru igjen og sett glassene på hodet.
- 10) Lag pene labler og klistre på glasset.
- 11) Marmeladen oppbevares avkjølt og mørkt.



Hjemmelaget
appelsinmarmelade

