



## LÆKKER APPELSINMARMELADE

### INGREDIENSER

- 900 g økologiske appelsiner (4-6 stk.)
- 1,5 L vand
- Saft og fintrevet skal af 1 citron
- 1,7 kg sukker

### TILBEREDNING

1. Vask appelsinerne og citronen og skær appelsinerne i skiver på 2,5 mm. Tip: Brug et mandolinjern til at sikre præcise, tynde skiver. Sørg også for at fjerne kernerne, når du skærer.
2. Læg appelsinskiverne i stabler og skær dem i kvarte. Put dem i gryden og tilsæt skal, saft af citron og vand. Kog ved høj varme i 10 minutter.
3. Skru ned for varmen og kog i 40 minutter, indtil frugten er meget mør. Sørg for at røre ofte.
4. Øg varmen til kraftig kogning og tilsæt sukkeret. Rør blandingen konstant i omkring 15-20 minutter, eller indtil det bliver mørkt. Tag nu din underkop ud af fryseren og lav fasthedstesten (se artiklen).
5. Tag gryden af varmen og lad den køle af i 15 minutter. Omrør et par gange, og øs det op i dine varme glas, luk dem tæt, og lad dem afkøle.