



## UNDERBART GOD APELSINMARMELAD

---

### INGREDIENSER

- 900 g ekologiska apelsiner (4 till 6 st)
- 1 citron, pressad och med finhackat skal
- 1,5 liter vatten
- 1,7 kg strösocker

---

### SÅ HÄR GÖR DU

1. Tvätta apelsiner och citron och skär apelsinerna i 2,5 mm tjocka skivor. Tips: Använd en köksmandolin för att få tunna, jämna skivor. Kom ihåg att ta bort kärnorna också.
2. Stapla apelsinskivorna och skär dem i fyra delar. Lägg dem i grytan och tillsätt citronskal, citronsaft och vatten. Sätt på hög värme och koka upp i 10 minuter.
3. Sänk värmen och låt sjuda i ungefär 40 minuter eller tills frukten är mycket mjuk. Kom ihåg att röra om ofta under tiden.
4. Höj värmen och låt koka upp igen, och tillsätt sedan socker. Rör om blandningen hela tiden i 15 till 20 minuter eller tills den blir mörkare. Ta slutligen ut ett tefat från frysen och gör marmeladprovet (se artikel).
5. Ta bort grytan från plattan och låt svalna i 15 minuter. Rör om då och då och sleva sedan upp i varma syltburkar, försegla ordentligt och låt svalna.