

HAVTORN MARMELADE



INGREDIENSER

2-4 glas

250 gram friskplukkede æbler
(sødlige æbler hvis du er til
den søde side)

250 gram rensede havtorn

250 gram rørsukker

1-2 spsk. æblecidereddike eller
anden frugteddike



SÅDAN GØR DU

Skyl æbler og havtorn godt. Fjern kernehus fra æblerne og hak i tern. Lad skrællen blive på, det giver smag.

Vend æbler og havtorn med sukker og kom i en gryde ved middelvarme. Kog op og lad koge i 5 min.

Tilsæt havtorn og kog i ca. 10 min til æblerne er møre.

Purer evt. massen hvis du vil have en lind marmelade.

Hæld på skoldede glas og opbevar køligt.

Da marmeladen ikke har et særligt højt sukkerindhold, er der ikke meget konservering i, så det er en god ide at være ekstra opmærksom på hygiejne, under tilberedning og når marmeladen skal på glas.

LOMA
UNDER
VISNING
OPSKRIFT

STRAND
GÅRD
SKOLENS
HØST
MARKED

