

Calamondin marmelade

Ingredienser til 2 glas

12 calamondin frugter
1½ dl vand

2 dl sukker



Layout, tekst, foto: Janne Aarre 2014 golfognatur.dk

fremgangsmåde:

Skyl frugterne grundigt, da planterne oftest ikke er økologiske. Del frugten og skær den ud i meget tynde skiver - husk at fjerne eventuelle sten.

Dag 1

Bland frugten med vandet og lad det stå natten over. Dæk til med låg.

Dag 2

Frugterne koges i en gryde i ca. 20 min. Herefter tilsættes sukkeret og massen koges videre i 20-25 min. Efterhånden bliver marmeladen geleagtig. Husk at røre lidt i gryden ind imellem.

Marmeladen hældes på små atamonskyllede glas. I denne portion er der kun til 2 små glas.

kommentar:

Calamondin planten er en hybrid mellem en kumquat og en mandarin. Blomsterne har en fin sødlig duft. Frugterne modnes i dec./febr. ligesom andre citrusfrugter.

Calamondinplanten fås i planteskoler eller store supermarkeder. Den kan godt komme ud på terrassen om sommeren, men tag den ind om vinteren - den kan ikke tåle frost. Stil den i halvskygge i et køligt værelse. Planten blomstrer flittigt, men udbyttet er dog meget sparsomt - så det er en eksklusiv marmelade, lidt syrlig, men fantastisk.

Velbekomme