

Jordbær marmelade

Ingredienser til ca. 7 alm. honningglas

4 bakker jordbær
1,1 kg sukker (stødt melis)

4 tsk. rød Melatin



Layout, tekst, foto: Janne Aarre 2013 golfognatur.dk

fremgangsmåde:

Skyl jordbærerne med stilken på. Fjern stilken og skær jordbærerne i skiver eller i kvarte stykker, afhængig af jordbærernes størrelse.

Læg jordbærstykkerne lagvis med sukkeret i en gryde og lad den stå i en times tid (lunt) eller i 1 døgn (koldt), til sukkeret er helt smeltet.

Varm syltetøjet langsomt op. Når sukkeret er helt smeltet koges saften op i ca. 5 min.

Den røde Melatin blandes i lidt sukker med en gaffel og drysses ud over syltetøjet under omrøring.

Koges i ca. 2 min.

Skold glassene med varmt vand tilsat lidt Atamon. Marmeladen hældes i glassene. Start med at fordele jordbærstykkerne i alle glas og fyld derefter glassene op med saft.

kommentar:

Man kan komme en hættefuld Atamon i saften så forlænger man holdbarheden, men det er ikke nødvendigt. Hvis man bruger rørsukker i stedet skal der måske mere sukker i, da det ikke søder helt så meget som stødt melis.

Velbekomme
