

Långkokt kvittenfrukt med kardemumma

Ingredienser:

2 st kvittenfrukt (er)
3 dl socker
3 st kardemumma-kapslar
0,5 st citron, saften av vatten

Gör så här:

Skala kvittenfrukterna och avlägsna kärnhuset. Klyfta dem och lägg i en kastrull. Tillsätt vatten, så mycket att det täcker frukten. Koka dem på medelhög värme tills de är något mjuka, ca 15 min.

Tillsätt socker, kardemummakapslar och citronjuice. Låt koka i minst 3 timmar tills frukten är härligt rödfärgad. Häll på burk och förvara i kylskåp.

Jättegott tillbehör till ost.



Långkokt kvittenfrukt med kardemumma

Ingredienser:

2 st kvittenfrukt (er)
3 dl socker
3 st kardemumma-kapslar
0,5 st citron, saften av vatten

Gör så här:

Skala kvittenfrukterna och avlägsna kärnhuset. Klyfta dem och lägg i en kastrull. Tillsätt vatten, så mycket att det täcker frukten. Koka dem på medelhög värme tills de är något mjuka, ca 15 min.

Tillsätt socker, kardemummakapslar och citronjuice. Låt koka i minst 3 timmar tills frukten är härligt rödfärgad. Häll på burk och förvara i kylskåp.

Jättegott tillbehör till ost.



Långkokt kvittenfrukt med kardemumma

Ingredienser:

2 st kvittenfrukt (er)
3 dl socker
3 st kardemumma-kapslar
0,5 st citron, saften av vatten

Gör så här:

Skala kvittenfrukterna och avlägsna kärnhuset. Klyfta dem och lägg i en kastrull. Tillsätt vatten, så mycket att det täcker frukten. Koka dem på medelhög värme tills de är något mjuka, ca 15 min.

Tillsätt socker, kardemummakapslar och citronjuice. Låt koka i minst 3 timmar tills frukten är härligt rödfärgad. Häll på burk och förvara i kylskåp.

Jättegott tillbehör till ost.



Långkokt kvittenfrukt med kardemumma

Ingredienser:

2 st kvittenfrukt (er)
3 dl socker
3 st kardemumma-kapslar
0,5 st citron, saften av vatten

Gör så här:

Skala kvittenfrukterna och avlägsna kärnhuset. Klyfta dem och lägg i en kastrull. Tillsätt vatten, så mycket att det täcker frukten. Koka dem på medelhög värme tills de är något mjuka, ca 15 min.

Tillsätt socker, kardemummakapslar och citronjuice. Låt koka i minst 3 timmar tills frukten är härligt rödfärgad. Häll på burk och förvara i kylskåp.

Jättegott tillbehör till ost.

