

Pomerans & apelsinmarmelad!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Pomerans & apelsinmarmelad

1 port.

Ingredienser:

500 gram pomerans
750 gram apelsin
7 dl vatten
1 kg syltsocker
1 msk wiskey (valfritt)

Gör så här:

Skölj frukterna i varmt vatten. Skär pomeranser och apelsiner i mycket tunna skivor. Spara saften som rinner av frukterna. Tag bort alla kärnor. Lägg frukten och den avrunna saften i en gryta. Häll på vattnet, ställ kyligt till nästa dag. Värm grytan långsamt och låt sedan koka under lock i ca. 20 minuter. Häll i socker, rör så det blandar sig med frukten. Låt koka kraftigt i ca. 15 minuter utan lock.