

Kaktusfikonmarmelad!



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



Kaktusfikonmarmelad

1 burk

Ingredienser:

10 st kaktusfikon skalade
1 tsk ingefära färsk, riven
4 msk citronsaft
färskpressad
4 dl socker ca, se nedan
1 msk smör

Gör så här:

Skala kaktusfikonen så här (använd gärna handskar då de har små taggar på skalet): Skär av topp och botten av frukten, skär ett snitt genom skalet längs med frukten och drag sedan av det.

Mosa kaktusfikonen för hand. Pressa dem genom en sil för att få bort kärnorna.

Lägg kaktusfikonmoset, ingefäran och citronsaften i en kastrull och koka upp på hög värme. Sänk temperaturen och låt koka ca 10 min. Skumma av.

Mät den kokade frukten och tillsätt ca 0,75 dl socker per dl kokt fruktmassa. Koka upp igen. Låt koka på medelvärme tills det tjocknar och får en geléliknande konsistens.

Häll upp marmeladen i väl rengjorda burkar. Förvara i kyl.