GENERELL

Blodapelsinmarmelad

Kock: **Cecilia Vikbladh** Tid: **50 min** Portioner: **4**

50

Jag är galen i apelsiner och då framförallt blodapelsiner. Så fantastiskt vackra och det gäller att passa på under den korta perioden mellan januari och april då de finns i butikerna.

Smaken i sig är fantastisk, det finns olika sorter med allt från en väldigt syrligt lite bärig smak till supersöta apelsiner med väldigt lite syra.Ett bra sätt att förlänga njutningen är att göra den här enkla och otroligt goda marmeladen. Smaksätt gärna marmeladen med hela nejlikor, kanel, kardemumma eller riven ingefära.För att avgöra om marmeladen är färdig kan du göra ett marmeladprov. Klicka lite marmelad på en kall skärbräda eller tallrik. Dra med en sked genom klicken. Det ska bildas ett spår och inte rinna samman genast. Beroende på hur stora och saftiga apelsinerna är, kan koktiden variera. Börja testa efter ca 20 min. Marmeladen på bilden lät jag koka i ca 30 min.

INGREDIENSER

6 blodapelsiner
6 dl syltsocker
1 vaniljstång
2 stjärnanis

GÖR SÅ HÄR

1. Tvätta och torka apelsinerna. Skala 3 apelsiner med en potatisskalare. Skalstrimlorna ska vara tunna, med så lite vitt som möjligt. Skär rent samtliga apelsiner från det vita beska skalet. Dela apelsinerna i mindre bitar och pilla bort kärnorna. Lägg apelsinköttet och skalet i en kastrull. Mixa till småbitar med handmixer.

2. Halvera vaniljstången på längden och skrapa ur fröna. Lägg stång och frö i kastrullen tillsammans med stjärnanis. Koka upp. Tillsätt syltsocker och koka i ca 30 minuter, beroende på hur vid din kastrull är. Häll marmeladen på rena burkar. Låt bli helt kallt innan du sätter på lock.