



GENERELL

Apelsinmarmelad med ingefära

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **90 min** Portioner: **10**

Marmelad, älskat av många på frukostsmörgåsen eller på en god skorpa. Det är inte bara gott, det är dessutom ruskigt enkelt att göra själv och blir så mycket godare än alla köpevarianter som finns.





INGREDIENSER

2 kg ekologiska apelsiner
2 liter vatten
2 kg strösocker
10 cm ingefära, strimlad

GÖR SÅ HÄR

1

Tvätta och borsta apelsinerna under ljummet vatten. Dela dem på hälften med skalet kvar och skär i halvmånar som du sedan strimlar ett par gånger. Spara kärnorna i en liten tygpåse eller en större tekula och lägg ner i kastrullen tillsammans med den strimlade apelsinen och vattnet. Koka upp och låt koka under lock tills skalen mjuknar, ca. 45 minuter. Rör ner sockret lite i taget och ta i den strimlade ingefäran. Låt koka på medelhög värme utan lock i ytterligare 30-45 minuter, rör om då och då.

2

Marmeladen är klar när den klarar marmeladprov, lägg upp 1 msk av marmeladen på en tallrik och ställ in den i kylan någon minut. Dra sedan en sked genom marmeladen. Om den flyter ihop behöver den koka en stund till, gör den inte det är den färdig. Skumma av marmeladen ordentligt och häll upp i absolut rena glasburkar. Sätt på locket på en gång och förvara sedan svalt och mörkt.

3

På en sats marmelad blir det ungefär 5-6 halvstora glasburkar.