

Citrusmarmelad

En smakrik marmelad utan konstgjorda tillsatser!

Ingredienser

- 5 apelsiner
- 2 grapefrukter
(vanliga eller blod-)
- 2 citroner
- 2 liter vatten
- 3 kg socker

Gör så här

1. Tvätta frukterna ordentligt, skär bort den allra yttersta biten i varje ände.
2. Skär frukterna i bitar och mal dem i köttkvarn.
3. Lägg fruktmassan i en stor tjockbottnad gryta, tillsätt vattnet och låt koka i 1 timme.
4. Tillsätt sockret och låt koka ytterligare under omrörning då och då tills massan gelear sig (*ungefär 1½ timme*).
5. Slå upp marmeladen i lämpliga burkar och sätt på lock så det blir riktigt tätt.

