Valnøttmarmelade



Ingredienser

♥ 200 g valnøtter
♥ 250 g sukker
♥ 1 dl vann
♥ 3 dl flytende honning
♥ 3 ts revet appelsinskall

Fremgangsmåte

Del valnøttene i mindre biter. Legg nøttene i en kjele med vann og gi nøttene et raskt oppkok. Ta kjelen av varmen og la valnøttene trekke i det varme vannet i 5 minutter. Sil bort vannet. (Denne varmebehandlingen av valnøttene gjør dem myke og tar bort noe av bitterheten.)

Ha sukker og vann i en kjele og kok opp til sukkeret løser seg opp. Tilsett honning og revet appelsinskall og kok blandingen i et par minutter til. Ta kjelen av platen og rør i valnøttene.

Ha blandingen på et glass og avkjøl helt.

Tips

♥ Jeg bruker flytende akasiehonning til denne oppskriften. 3 dl tilsvarer omtrent 1,5 flaske.

♥ Valnøttmarmelade smaker godt til både blåskimmelsoster, hvitskimmelsoster, chevre og gule oster. Jeg synes den er spesielt god til blåskimmelsosten Bleu

d'Auvergne.

♥ Valnøttmarmeladen har lang holdbarhet. Oppbevares i kjøleskapet, men kan gjerne serveres romtemperert.

♥ Se også Valnøtter i honning. Forskjellen er blant annet at Valnøttmarmeladen har en mer tyntflytende lake og at valnøttene blir mykere på grunn av at de ligger i det varme vannet i starten.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/valnottmarmelade