Appelsin- og aprikosmarmelade



Ingredienser

♥ 250 g tørkede aprikoser
♥ 2 dl vann (+) (eller appelsinjuice, se tips)
♥ 5 klementiner
♥ 1 dl sukker

Fremgangsmåte

Bløtlegg gjerne aprikosene i kaldt vann og la stå i kjøleskapet over natten (se tips). Ha aprikosene i en kjele med vannet og la de småkoke til aprikosene blir helt møre og bløte.

Bruk en stavmikser og mos aprikosene og vannet i kjelen til en glatt og klumpfri aprikosmos.

Del klementinene på midten og skjær halvdelene i tynne skiver.
Ha klementinskivene i kjelen sammen med mest mulig av klementinsaften som renner ut av klementinene når du skjærer dem opp. Tilsett sukkeret og kok klementinskivene sammen med aprikosmosen under stadig omrøring. La dette småkoke i ca. 20 minutter. Spe med litt ekstra vann hvis du synes marmeladen virker for tykk.

Når marmeladen er ferdig, vil fruktkjøttet fra klementinene ha kokt helt sammen og du vil kun se strimlene med klementinskallet i marmeladen. Merk at marmeladen vil tykne til ytterligere når den er avkjølt.

Hell den varme marmeladen på glass og avkjøl.

Tips

♥ Bruk myke, tørkede aprikoser av god kvalitet. Når du lar aprikosene ligge i vann over natten i kjøleskapet, blir de ekstra bløte og lettere å koke så de blir møre. Det går imidlertid an å droppe dette, men beregn da litt lengre koketid.

♥ Jeg synes klementinene gir søtest smak, men får du ikke tak i dette, kan du også bruke 1 - 2 appelsiner (avhenger av størrelse). Bruk da en saftig appelsin med tynt skall. Bruk helst økologiske klementiner/appelsiner som ikke har sprøytemidler i skallet.

♥ Tilpass vannmengden og husk at marmeladen blir tykkere når den er avkjølt. Du kan erstatte en del av vannet med appelsinjuice for ekstra god smak på marmeladen. Smak også til sukkermengden helt på slutten av koketiden. Jeg synes 1 dl sukker var passe siden aprikosene også gir sødme til marmeladen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/appelsin-og-aprikosmarmelade