Fikenmarmelade med appelsin og vanilje



Ingredienser

♥ 250 g tørkede fiken
- -
♥ 2,5 dl presset appelsinsaft (se tips)
♥ 2 dl sukker
♥ 1 vaniljestang

Fremgangsmåte

La fiken ligge i bløt i vann, gjerne i et par timer. Sil vekk vannet.
Rens fikenene ved å klipp av de korte, harde stilkene.

Skjær eller klipp opp fikenene i mindre biter og ha i en tykkbunnet kjele.
Tilsett presset appelsinsaft og sukker. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut frøene på innsiden. Ha både vaniljefrø og vaniljestangen i kjelen.

La det hele småkoke uten lokk i ca 20 min, eller til du synes at marmeladen er passe tykk (den stivner etter at den har blitt avkjølt, se tips). Rør innimellom og pass på at blandingen ikke svir seg.

Ta kjelen av platen og fjern vaniljestangen.

Ha marmeladen på rent glass og avkjøl.

Tips

♥ Bruk helst presset saft fra søte appelsiner. Du bruker ca. 2 stk (litt avhengig av hvor saftige de er). Det blir også supergodt med presset saft fra klementiner. Til nød kan du selvsagt bruke ferdigkjøpt appelsinjuice også.

♥ Det er en smaksak hvor tykk man liker marmeladen. Personlig synes jeg den ikke bør være altfor tykk, men heller littegrann flytende når man har den over osten. Tilpass koketiden alt ettersom hvor tykk du vil ha din marmelade, men husk som sagt at den vil bli enda tykkere etter at den er avkjølt.

♥ Fikenmarmeladen smaker best romtemperert sammen med romtemperert ost. Ta altså både marmeladen og osten ut av kjøleskapet en god stund før servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/fikenmarmelade-med-appelsin-og-vanilje