Blodappelsinmarmelade

Ingredienser



♥ 2 kg blodappelsiner
♥ 1,2 kg sukker
♥ 5 dl vann

Fremgangsmåte

Vask blodappelsinene godt i varmt vann. Skjær dem i fire og deretter i tynne skiver. Hvis du ønsker å begrense mengden skall, kan du skrelle noen appelsiner før du skjærer dem opp. Velg da appelsinene med tykkest skall, siden det blir best resultat hvis skallet du bruker i marmeladen er tynt.

Ha appelsinskivene i en stor kjele (husk å få med all appelsinsaften fra skjærefjølen). Hvis det er stener i noen av appelsinene, kan du gjerne ha dem i kjelen også (se tips).

Tilsett sukker og vann og rør godt rundt i kjelen.

Sett på varmen og la syltetøyet koke på middels varme mens du rører innimellom med en sleiv. Tilpass koketiden til appelsinskivene har gått i oppløsning og marmeladen får ønsket tykkelse. Jeg kokte marmeladen min i ca. 1 time. Husk at marmeladen tykner mer ved avkjøling (se tips).

Avkjøl appelsinmarmeladen litt før den has på rene, varme syltetøyglass.

Lukk straks igjen glassene mens marmeladen fortsatt er varm, og sett dem opp ned slik at de tettes helt.

Tips

♥ Hvis du ikke får tak i økologiske blodappelsiner, er det viktig at du vasker dem godt i varmt vann før du skjærer dem opp, så du i størst mulig grad unngår sprøytemiddel fra appelsinskallet.

♥ Du bestemmer selv hvor mye appelsinskall du ønsker i marmeladen. Jeg brukte vel skallet fra omtrent 2/3 av appelsinene. Husk å snitte opp skallet helt tynt, så det blir fine, delikate strimler med appelsinskall i marmeladen.

♥ Ikke fjern eventuelle stener fra appelsinene, men ha dem i kjelen og la de koke med. De bidrar nemlig til å tykne marmeladen. Du kan fjerne dem når marmeladen er ferdig kokt, før du har den på glass.

♥ Det er høyt sukkerinnhold i denne oppskriften, som gjør at det ferdigkokte syltetøyet blir skikkelig tykt og marmeladeaktig. Det vil da også uten problemer kunne oppbevares i romtemperatur uten å bli dårlig. Det går imidlertid fint å redusere sukkermengden hvis du foretrekker det, særlig hvis du fryser ned marmeladen.

♥ Husk at marmeladen blir en god del tykkere ved avkjøling. Hvis du er usikker på om marmeladen har kokt lenge nok, kan du sjekke tykkelsen ved å ha en spiseskje av det varme syltetøyet i kjøleskapet til det har blitt helt kaldt og så se hvor tykt marmeladen blir da. Dersom det skulle skje at marmeladen har kokt for lenge slik at du oppdager at den er helt stiv ved avkjøling, kan du ha marmeladen tilbake i kjelen, varme den opp på nytt og tynne ut med litt vann til ønsket konsistens.

♥ Appelsinmarmeladen har god og lang holdbarhet.

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

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