Klementinmarmelade med tranebær

Ingredienser



♥ 700 g klementiner (se tips)
♥ 3 dl vann
♥ 1 sitron
♥ 250 g ferske tranebær
♥ 800 g sukker (se tips)

Fremgangsmåte

Skrell klementinene. Del klementinbåtene på midten og ha dem i en kjele med vannet (inkluder steinene, se tips). Bruk en del av klementinskallet (jeg brukte skall av 3 klementiner, se tips) og snitt det opp i fine strimler. Ha appelsinskallet i kjelen.

Tilsett revet skall og saft fra sitronen (se tips).

Ha så sukkeret i kjelen.

Rør blandingen godt sammen.

Sett på varmen og la syltetøyet koke på middels varme mens du rører innimellom med en sleiv. La dette først koke uten tranebærene i ca. 30 minutter. Ha så tranebærene i kjelen og fortsett kokingen mens du rører. Etter hvert vil tranebærene "poppe" og sprekke opp.

Fortsett kokingen til både klementinene og tranebærene nærmest har gått i oppløsning og marmeladen får ønsket tykkelse. Jeg kokte marmeladen min i ca. 1,5 time, men koketiden vil kunne variere alt etter hvor sterk varme du har på platen,

hvor vid kjele du bruker mv. Husk også at marmeladen tykner mer ved avkjøling (se tips).

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

Tips

♥ Bruk helst økologiske klementiner så du unngår for mye sprøytemiddel fra klementinskallet. Hvis du ikke har økologiske klementiner, er det i hvert fall viktig at du vasker dem godt før du bruker dem i marmeladen.

♥ Du bestemmer selv hvor mye skall du ønsker i marmeladen. Jeg synes det passer med skall fra 3 klementiner til denne porsjonen, som jeg snitter opp helt fint, men det går fint å bruke mindre mengde (eller mer).

♥ For å unngå at marmeladen blir bitter bør du fjerne det hvite under klementinskallet mest mulig. Klementinmarmeladen blir best med klementiner som har tynt skall, synes jeg.

♥ Ikke fjern eventuelle stener fra klementinene, 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.

♥ I stedet for å rive skall og presse saften fra sitronen, kan du dele sitronen i biter og ha i kjelen i sin helhet.

♥ 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 (det har skjedd meg..), kan du ha marmeladen tilbake i kjelen, varme den opp på nytt og tynne ut med litt vann til ønsket konsistens.

♥ Klementinmarmeladen har god og lang holdbarhet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/klementinmarmelade-med-tranebaer