

SOLBÆRMARMELADE

Ren luksus er synonymet for denne solbærmarmelade. I kog bliver solbærrenes sødme særligt fremtrædende, men de bevarer en kompleks sammensætning af søde og syrlige fornemmelser, som virkelig kan smages i det færdige resultat.

•

Til

- 1500 g solbær
- 7 dl vand
- 1200 g sukker
- 6 tsk geleringspulver (strøgne)
- 6 tsk sukker
- atamon eller eddike



Nip solbærrene af stilkene, og skyl dem.

Kog solbærrene med vandet i ca. 10 minutter.

Blend frugtmassen med en stavblender.

Kom sukker i og kog i yderligere ca. 5 minutter under omrøring.

Tag gryden af blusset og pisk geleringspulver blandet med sukker i.

Hæld solbærmarmeladen i glas skyllet i Atamon eller eddike.

Opbevares bedst i køleskab.

Marmeladen er børnevenlig, da solbærrene er blendet.