Krusbärsmarmelad

sön, 16/06/2013 - 12:51 Gunilla Ödin

- Veckans recept [1]

Veckans mattips, v.1324
Igår tog jag rätt på lite av förra årets skörd i min trädgård. Gjorde bl.a. denna marmelad som var något av det godaste jag ätit

Krusbärsmarmelad med vanilj & citron
I stor burk (1 pp/msk)

350 g gröna krusbär (mogna eller omogna)
300 g syltsocker
2 msk vatten
1 st vaniljstång
0,5 st skal från citron

Skölj och snoppa krusbären. Lägg dem i en kastrull och koka upp dem i en minut med vattnet Mixa dem därefter med stavmixer.

Dela vaniljstången på längden och skrapa ur fröna med baksidan av en kniv.Tillsätt frön och resten av stången tillsammans med citronskal och syltsocker till de mixade krusbären. Koka upp och låt koka kraftigt i 7-8 minuter. Själva vaniljstången kan du antingen ta upp ur marmeladen eller låta den ligga kvar.

Ställ kastrullen åt sidan och skumma av marmeladen med en sked. Låt svalna något och häll därefter upp i heta och väl rengjorda glasburkar. Fantastiskt gott!

Låt smaka!!

Källa: Allt om mat [2]

Källa till webbadress: http://www.xn--din-rna.se/blogg/krusb-rsmarmelad

Länkar:
[1] http://www.xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept
[2] http://www.alltommat.se/recept/Krusbarsmarmelad-med-vanilj--citron-10354