

BROMBÆR MARMELADE

BROMBÆR MARMELADE

DET SKAL DU BRUGE

500 g friske brombær

350 g sukker

10 g gul melatin

Lidt atamon

1 deciliter vand

Evt. citronsaft for at gøre den lidt syrlig.



SÅDAN SKAL DET GØRES

Skyl kort brombærerne i koldt vand og lad dem dryppe af. Kom dem i en gryde sammen med melatinen og lad det langsomt koge op. Marmeladen skal koge i 1-2 minutter. Kom herefter sukkeret i og rør rundt.

Kog den forsigtigt let op igen. Fjern eventuelt skum med en ske.

Tag den herefter af varmen, og vend en hættefuld atamon i marmeladen.

Hav skoldet et syltetøjsglas der er blevet skoldet og skyllet med lidt atamon. Kom herefter marmeladen i glasset og luk til.

Marmelade er lækkert ovenpå en ostemad eller en varm bolle.

Marmeladen kan holde sig ca. 30 dage åbnet i køleskabet og 3-4 måneder uåbnet.

Bon appetit