

HJEMMELAVET MARMELADE

Med max. 20 gram sukker/ 100 gram.

1.

900 gr. skovbær
500 gr. fintrevet gulerod
4 dl. vand
80 gr. sukker
2 tsk. rød melatin

2.

500 gr. tørrede abrikoser
500 gr. fintrevet gulerod
1 liter vand

3.

800 gr. frosne jordbær
500 gr. fintrevet gulerod
1 dl. vand
80 gr. sukker
1 tsk. rød melatin

Fremgangsmåde:

1. Bring frugt og gulerødder i kog sammen med vandet.
2. Tilsæt sukkeret (gem 1 tsk.. til senere).
3. Kog det i ca. 15 minutter ved svag varme.
4. Marmeladen kan blendes, hvis man ønsker det.
5. Udrør Melatinet i 1 tsk. sukker og rør det i marmeladen.
6. Kog i yderligere 2 minutter.
7. Hæld marmeladen på rengjorte glas, som straks lukkes.