



HERKULLINEN APPELSIINIMARMELADI

AINESOSAT

- 900 g luomuappelsiineja (4–6 kpl)
- 1 sitruuna, mehu puristettu ja kuori hienoksi raastettu
- 1,5 L vettä
- 1,7 kg valkoista kidesokeria

VALMISTAMINEN

1. Pese appelsiinit ja sitruuna ja leikkaa appelsiinit 2,5 mm:n viipaleiksi. Vihje: käytä viipaleleikkuria tasaisen ohuita viipaleita varten. Muista poistaa siemenet, kun viipaloit.
2. Laita viipaloidut appelsiinit pinoon ja leikkaa ne neljään osaan. Laita ne pannuun ja lisää sitruunan-kuori, -mehu ja vesi. Laita liedelle ja anna kiehua 10 minuuttia.
3. Laske lämpöä ja anna hautua 40 minuuttia tai kunnes hedelmät ovat hyvin pehmeitä. Muista sekoittaa säännöllisesti koko ajan.
4. Nosta lämpöä kiehumispisteeseen asti ja lisää sitten sokeri. Sekoita seosta jatkuvasti noin 15–20 minuuttia tai kunnes se tummuu. Ota lopuksi asetti pakastimesta ja tee hyytymistesti (katso artikkeli).
5. Ota kattila pois liedeltä ja anna sen jäähtyä 15 minuuttia. Sekoita aika ajoin ja lapa lämpimiin purkeihin, sulje tiiviisti ja anna jäähtyä.