

Ingrediënten

Voor 2 potjes 750 gram
sinaasappels 3/4 dl whisky 400
gram bruine basterdsuiker ?
zakje geleipoeder

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Engels

Smaak: Zoet

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Marmelade met whisky

Bereidingswijze

Boen 2 sinaasappels onder stromend water goed schoon en droog ze af. Snijd de schil er met een scherp mesje dun af, en snijd de schil in dunne reepjes. Schil alle sinaasappels dik en snijd het vruchtvlees tussen de vliesjes uit. Weeg 600 gram vruchtvlees af. Doe het vruchtvlees met de schilletjes, whisky en suiker in een pan en schep alles goed door elkaar. Laat dit mengsel ca. 24 uur staan. Roer de geleipoeder door het sinaasappelmengsel en breng het mengsel aan de kook. Laat de marmelade ca. 2 minuten goed borrelend doorkoken. Schep het schuim er met een schuimspaan af. Vul twee schone potjes tot de rand met marmelade en sluit ze direct af. Zet de potjes ca. 5 minuten op hun deksel, keer de potjes dan weer om en laat ze verder afkoelen. De marmelade blijft afgesloten nog minstens een half jaar goed.