

Ingrediënten voor 2 personen

4 grote biologische sinaasappels
1 borrelglas campari geleisuiker 1
: 2 voor de afgewogen
hoeveelheid fruit met vocht

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Internationaal
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Ontbijt
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Ja

Sinaasappelmarmelade met campari

Hou van die echte bittere sinaasappelmarmelade met van die dikke schillen? Dan vind je deze combinatie met campari echt lekker, dat kan ik je verzekeren! Bij ons een succes, ik kan er niet genoeg van maken! De hoeveelheid is genoeg voor 2 (niet te grote) potten marmelade.

Hulpmiddelen

Zesteur pan houten lepel scherp mes schone jampotjes

Vorbereiding

Was de biologische sinaasappels goed met warm water. Haal met een zesteur (zie foto) de oranje schilletjes van de sinaasappels en doe deze alvast in de pan. Verwijder de schil met het "wit" van de sinaasappels (zie foto). Haal met een scherp mes het vruchtvlees uit 3 van de sinaasappels zonder velletjes. Vang het vrijgekomen sap zoveel mogelijk op. Pers de laatste sinaasappel uit.

Bereidingswijze

Weeg de hoeveelheid sinaasappelvruchtvlees met het vrijgekomen sinaasappelsap en de campari. Voeg de helft van dit gewicht aan geleisuiker er aan toe. Doe dit in een pan en breng aan de kook. Volg nu de aanwijzingen op het pak geleisuiker. Doe de proef door met een theelepel wat van de marmelade op een koud schoteltje te doen. Vloeit dit niet uit, dan is de marmelade goed. Vul de potjes met de marmelade. Sluit goed af en zet de potjes plm. 5 minuten op hun kop. Af laten koelen en daarna lekker smikkelen.

Serveertips

Heerlijk op de boterham, beschuit of wat je maar lekker vindt.

