



## Apelsinmarmelad med whisky och muscovadosocker

### Ingredienser 1 sats

---

800 g	apelsiner, gärna söta med tunt skal
1 st	citron
2 dl	vatten
2 dl	whisky, (ej rökig)
300 g	muscovadosocker
500 g	strösocker
2 tsk	citronsyra, - eller vinsyra

### Vanlig ljus marmelad:

Uteslut muscovadosockret och ersätt det med samma mängd strösocker.

### Marmelad utan whisky:

Ersätt whiskyn med samma mängd vatten.

### **Tillagning: Apelsinmarmelad med whisky och muscovadosocker**

Apelsiner och annan citrus är som bäst så här års och Köksskolan tar då tillfället i akt att göra apelsinmarmelad. Marmeladen är gjord på vanliga apelsiner och citron, och smaksatt med whisky och muscovadosocker. Detta speciella socker kommer från ön Mauritius i Indiska oceanen och är ett mörkt rårorsocker med fantastisk smak av lakrits och vanilj. Det påminner mest om vårt vanliga farinsocker. Muscovadosocker kan, om det står länge, bli hårt och omöjligt att hantera, men lägg i så fall sockerklumpen i en skål och lägg en fuktig handduk över så blir det snart mjukt igen. Den som inte vill ha whisky och muscovadosocker i sin marmelad kan bara ta motsvarande del vatten och vanligt socker så blir det en vanlig ljus marmelad. För att göra en bra, lagom fast marmelad krävs en viss del pektinrika frukter. Citron, pomerans och grapefrukt är pektinrika, pektin gör att marmeladen stelnar. Den här marmeladen är en ganska liten sats gjord på vanliga apelsiner och citron. Dessutom tillsätts vinsyra vilket också hjälper marmeladen att stelna och ger den frisk syra.

1 Tvätta apelsinerna och citronen i ljummet vatten. Skär dem i klyftor.

2 Plocka bort alla kärnor och lägg dem t ex i en tetång (tesil) eller knyt in dem i en bit gasväv.

3 Skär klyftorna i bitar. Skär dem mycket smått om du inte tänker finfördela dem i en matberedare. Skär då klyftorna i bitar och kör dem kort i en matberedare till ett grovt mos. Lägg hacket/ moset i en stor kastrull.

4 Tillsätt vatten och whisky och lägg i tesilen med kärnorna. Fäst den eventuellt med ett snöre så den går lätt att få upp. Koka alltsammans under lock ca 30 min.

5 Tillsätt båda sockersorterna och koka ca 15 min utan lock. Skumma marmeladen om det behövs. Lägg en klick på en tallrik och ställ i frysen några minuter. Dra med en sked ett spår genom marmeladen. Om spåret håller sig är marmeladen tillräckligt fast. Om inte, koka marmeladen några minuter till, men inte för länge, då blir pektinet förstört.

6 Tillsätt citronsyra enligt anvisningarna på förpackningen. Häll upp marmeladen på väl rengjorda, varma burkar. Fyll ända upp och skruva på locken direkt. Förvara marmeladen svalt.