



## Hallonmarmelad med blodgrape

Ingredienser 1 burk

---

0,5 st	blodgrapefrukt
1 l	hallon
1 dl	vatten
3 st	lagerblad
3 dl	syltsocker
1 st	vaniljstång

Tillagning

---

Hallon- och blodgrapemarmeladen är inte lika söt som vanlig marmelad och inte lika fast i konsistensen.

1. Dra med zestjärn eller skala med potatisskalare bort grapeskalet; var försiktig så att det vita inte kommer med.

Skär skalet i små tärningar och hinnfria klyftor av frukten.

2. Lägg det tillsammans med hallon, vatten, lagerblad och socker i en kastrull.

Dela vaniljstången på längden och lägg ner den i kastrullen.

Låt koka utan lock 10-15 minuter.

3. Ta bort vaniljstången och skrapa ur vaniljfröna i marmeladen.

Häll upp marmeladen på varma väl rengjorda burkar.