



Krusbärsmarmelad med tomatillo

Ingredienser 1 liter marmelad

700 g	krusbär
300 g	tomatillo, eller gröna tomater
2 msk	vatten
1 st	citrongräs
1 kg	syltsocker

Tillagning

Tomatillo påminner om tomat med saftigt geléaktigt fruktkött.

1. Skölj och snoppa krusbären. Skär bären i bitar.
2. Ta bort det yttersta skalet på tomatillon och skär dem i bitar.
3. Lägg krusbär och tomatillo i en kastrull med vatten. Skär citrongräset i fyra bitar. Banka bitarna med en mortel för att frigöra aromen. Lägg citrongräset i kastrullen. Koka upp och låt koka under lock 5–10 min.
4. Häll sockret i kastrullen och koka ca 2 min. Ta upp citrongräset och skumma marmeladen.
5. Skölj ur burkar med hett vatten och häll i den varma marmeladen. Sätt på locken och låt kallna.