



## Marmelad på röda bär

Ingredienser 2 små burkar

---

1,5 l	röda vinbär
0,5 dl	vatten
0,5 msk	grovmalen kardemumma
0,5 kilo	syltsocker, (strösocker med tillsatt pektin)

### Tillagning

---

Att göra marmelad är ett bra sätt att ta tillvara på stora mängder vinbär. Här har vi använt oss av röda vinbär och smaksatt marmeladen med nymald kardemumma som gärna får vara lite grovmalen. Vill du variera smaksättningen är kanel eller stjärnanis goda alternativ.

1. Rensa vinbärens noga och koka upp tillsammans med vatten, kardemumma och hälften av sockret i en tjockbottnad kastrull. Koka i cirka 5 minuter på mellanvärme.
2. Rör ner resten av sockret och koka upp allt ordentligt i cirka 3 minuter. Ta bort marmeladen från värmen och låt stå i cirka 10 minuter. Skumma av och häll på väl rengjorda och varma glasburkar. Förslut genast med lock.