



Nektarinmarmelad med pinjenötter

Ingredienser 1 liter

| | |
|--------|-------------------|
| 8 st | nektariner, mogna |
| 2 dl | vatten |
| 5 dl | syltsocker |
| 0,5 dl | pinjenötter |

Tillagning

1. Halvera, kärna ur och skär nektarinerna i bitar. Lägg nektarinbitarna i en gryta och häll över vattnet. Låt koka utan lock ca 5 min. Rör i syltsockret och koka häftigt ca 2 min. Ta kastrullen åt sidan och låt stå ca 5 min.
2. Rosta pinjenötterna i en torr, het stekpanna. Ta upp och låt svalna. Skumma nektarinmarmeladen noga och blanda i pinjenötterna.
3. Häll upp marmeladen på väl rengjorda burkar. Ställ kallt att stelna.