



Röd marmelad av grapefrukt

Ingredienser 1 sats

1,5 kg	blodgrapefrukt, cirka (3-4 stycken)
2 msk	pressad citron
3,5 dl	vatten
1 kg	syltsocker

Tillagning

Den röda grapefrukten är inte lika bitter som den gula, och har en härlig färg som ger en vacker varmröd marmelad.

En sats är ungefär 1,5 liter.

1 Skölj och skala grapefrukten med en kniv ända intill fruktköttet. Inget vitt ska vara kvar. Skär frukterna i tunna skivor och dela dem i mindre "tårtbitar".

2 Lägg grapefrukten och den saft som runnit ur frukterna, citronsaft, kärnor och vatten i en rymlig kastrull. Koka under lock cirka 1 timme.

3 Blanda i syltsockret, lite i taget, under omrörning. Koka marmeladen kraftigt utan lock 2–3 minuter. Skumma och gör marmeladprov.

4 Ta marmeladen från värmen och låt den vila cirka 15 minuter. Rör om ett par gånger under tiden, då jämnas temperaturen ut. Plocka upp kärnorna.

5 Häll marmeladen i rena varma burkar och sätt på lock. Förvara i kylan, den är färdig att äta efter några dagar.

Marmeladtestet:

Steg 1: Kyl ett tefat i frysen.

Steg 2: Ös upp lite av den heta saften på fatet och gör en ränna med en sked. Om saften inte flyter ihop igen är det färdigkokt. Koka annars någon minut till.

Steg 3: Marmeladen kan behöva stå till sig ett par dagar för att stelna.