

# Cleek - Orangemarmelade

Ingredienser til ca. 1 kg marmelade

5-6 øko appelsiner ca. 1000g

500 g øko rørsukker

1/2 l vand



- Vask appelsinerne, og skræl dem i tynde skræller med en kartoffelskræller.
- Skær enderne og det hvide mellemskal af og smid det væk.
- Ønskes mere bittersmag lad den hvide mellemskal sidde på 1 - 3 appelsiner.
- Hak/skær appelsinkød og -skallerne i små stykker.
- Kom appelsinstykker, skræl og 1/2 l vand i en tykbundet gryde, og kog det op.
- Kom sukkeret i og kog det ved lav varme uden låg. Fjern skummet, hvis det dannes og rør ofte.
- Koges i ca. 1 1/2 til 2 timer.
- Når marmeladen bliver lidt mørkere skal der holdes øje med kogningen til en passende konsistens er nået. "Syltetøjsprøven" udføres på en tallerken, for at sikre at den ikke løber, temperaturen er nu omkring 103°-105°.
- Bliver marmeladen tør, tilsæt lidt vand indtil passende konsistens er nået.
- Bliver den for vandig kog videre, tilsæt evt. mere sukker.
  
- Steriliser glassene i ovnen ved 120° i 10 min., hæld kogende vand over indersiden af lågene og øvrige redskaber til påfyldning.
- Hæld den varme marmelade i de varme glas, og luk straks lågene til. Lad marmeladen køle af.
- Brug altid en ren ske til at servere marmeladen med.
  
- Hvis det haves, brug induktionsplade med temperaturindstilling:  
koges med 500w - på 105° i 1 1/2 time.
- Der bliver ca. 890 g til tre små sennepsglas.