



www.vartskafferisverige.se

Lavendelmarmelad

2-3 äpple (1/2 kg cirka)

juice av en citron

20 blomstänglar lavendel, 2,5 dl vatten

syltsocker motsvarande vikten på de passerade äpplena

Koka upp vattnet och tillsätt lavendeln och låt vila i 10 min.

Sila av och behåll vätskan. Skala äpplena och finhacka de.

Koka äpplena mjuka i lite vatten. Mixa till puré.

Tillsätt citronjuice, socker och lavendelvätskan och fortsätt sjuda på låg värme till dess att sockret har smält.

Häll upp på väl rengjorda burkar. Sätt på lock.