



[www.vartskafferisverige.se](http://www.vartskafferisverige.se)

## ***Maskrosmarmelad***

*5 dl maskrosblommor, 5 dl vatten*

*3 dl syltsocker, 1 lime, 1 citron*

*Dra loss de små gula kronbladen från maskrosblomman och lägg de i en värmetålig skål.*

*Skala av det yttersta skalet på en citron och en lime, strimla det fint och lägg åt sidan. Skär limen i skivor och lägg i skålen med maskroskronbladen.*

*Koka upp vattnet och häll i skålen med kronblad och lime.*

*Låt dra tills vätskan svalnat helt.*

*Sila av och häll vätskan i en kastrull. Blanda i syltsockret och citrusskalet.*

*Koka upp vätskan och sjud det sedan i 15 minuter. Skumma av väl.*

*Häll upp vätskan på väl rengjorda burkar.*

*Det kan ta några dagar innan marmeladen stelnat helt.*

*Marmeladen blir klar och ljust gul i färgen.*

*Smaken är frisk med lite beska och god blomstersmak.*

*Det här blir en första föraning om att sommaren är på gång.*