



www.vartskafferisverige.se

Rosenmarmelad

Du behöver:

125 gr doftrika rosenkronblad, 4 dl vatten

4 dl syltsocker, 1 st. citron, skal + saft

1 kvist chockladmynta alt äppelmynta, citronmeliss.

Gör så här:

- 1. Plocka doftrika rosor. De ska vara utslagna och obesprutade. Klipp bort det vita på bladen, det smakar lite beskt. Klipp därefter kronbladen i små bitar och skölj dem ordentligt och låt rinna av.*
- 2. Koka upp vattnet. Lägg i rosenbladen och låt sjuda sakta tills rosorna är mjuka. Rör om då och då. Tillsätt sockret, finrivet citronskal och citronsafte. Låt koka tills det börjar tjockna efter ca 15 minuter.

Lägg i myntakvisten de sista minuterna av koket.*
- 3. Marmeladprovet: Slå upp lite marmelad på en kall tallrik och kyl det snabbt. Dra ett streck med en sked genom massan. Rinner den inte samman utan stannar med geléaktiga kanter är marmeladen färdig.*
- 4. Ta upp myntakvisten från massan. Häll upp på varma och väl rengjorda små burkar. Sätt på locket. Förvaras i kylskåpet.

Supergott till ostbrickan eller en god skorpa.*