



Porkkana-appelsiinimarmeladi

Aineet: 5-6 (1/2 kg) porkkanaa
2-3 (1/2 kg) kuorittua appelsiinia
2 kuorittua sitruunaa
6 dl (500 g) sokeria

Valmistus: Kypsennä porkkanat kuorineen. Kuori ja paloittele porkkanat. Kuori ja lohko appelsiinit ja sitruunat. Soseuta porkkananpalat sekä appelsiini- ja sitruunalohkot.

Pane sose kattilaan, kuumenna kiehuvaaksi ja lisää sokeri. Keitä marmeladia ilman kantta 10 minuuttia.

Anna jäähtyä 20 minuuttia. Tölkitä puhtaisiin, kuumennettuihin lasitölkkeihin.

www.superkokki.com