

Katarinas kolonilott



PLOMMONMARMELAD MED CITRON OCH INGEFÄRA

Ingredienser:

600 gr röda plommon
1/2 dl vatten
Rivet skal av 1 citron
Saften av en halv citron
2 1/2 dl syltsocker
1-2 msk riven ingefära
1 krm natriumbensoat

Gör så här:

Koka upp vattnet.
Skölj plommonen, kärna ur dem och skär dem i mindre bitar.
Lägg dem i en kastrull och tillsätt vattnet.
Låt småkoka i c:a 15 minuter.
Tillsätt socker, ingefära, citronskalet och saften citronsaften.
Låt småkoka i c:a 10 minuter.
Ta lite av marmeladen och blanda i natriumbensoatet och rör ned det i kastrullen.
Häll marmeladen i väl rengjorda burkar.