

Græskarmarmelade med vanilje



10 dl marmelade

500 g revet græskar, grå eller grøn type, fx crown prince

35 g ingefær

1 stor pære

500 g syltesukker

5 dl vand

2 tsk kanel *)

1 tsk kardemomme *)

1 tsk stødt nellike *)

2 tsk flydende vanilje

Atamon, til klargøring af glas

Græskar klargøres, rives fint og vejes af til 500 g.

Riv også ingefær og pære.

Kom alle ingredienser i en gryde og bring det i kog. Lad det simre i 10 minutter.

Skum af undervejs.

Kom marmeladen på skoldede glas, der er skyllet i atamon. Opbevares køligt og mørkt – og i køleskab, når glasset er åbnet.

*) Brug hele krydderier, ellers blev marmeladen brun.

Kilde: inspireret af søndsavisen.dk

27.10.2018