

Rosas havtornmarmelade



200 g havtorn
100 g sukker
1 vaniljestang
2 dl vand
1 grønt æble
1 tsk melatin

Vaniljestangen flækkes på den lange led, og vaniljekornene skrabes ud med en lille kniv.

Mas kornene med en anelse af sukkeret sammen på bordet med en paletkniv, således at kornene skilles ad.

Vaniljesukker, og den tomme vaniljestang, sukker og havtorn småkoger uden låg i omkring 10 minutter, og gryden tages af varmen.

Bærrene sies fra og vaniljestangen fjernes og mos gerne lidt af bær 'kødet' gennem sigten. Hæld saften tilbage i gryden.

Skræl det grønne æble og riv det groft og kom det op til saften og koges i omkring 5 minutter. Tilsæt melatin og smag til med sukker og afkøl marmeladen helt.

Kilde: Den Store Bagedyst 2017, Rosa Christensens opskrift
05.10.2017