

# PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

## BJÖRNBÄRSMARMELAD X 2



### Björnbärsmarmelad med apelsin och vanilj

- 250 g björnbär, färska el frysta
- 2 dl syltsocker
- 1 vaniljstång
- Rivet skal från 1 apelsin
- 3 msk pressad apelsinsaft

### Björnbärsmarmelad med lakrits

- 250 g björnbär, färska el frysta
- 2 dl syltsocker
- 3 krossade turkisk peppar
- 2 tsk lakritspulver

### Gör så här:

1. Börja med att noga diska marmeladburkarna som ska ha tättslutande lock. Vill du vara extra noga kan du även sterilisera burkarna i ugnen på 125°C i 5-10 minuter.
2. Rensa björnbären.

### Björnbärsmarmelad med apelsin och vanilj:

1. Tvätta apelsinen och finriv det yttersta från skalet.
2. Dela vaniljstången och skrapa ur.
3. Lägg samtliga ingredienser (även den delade vaniljstången) i en tjockbottnad kastrull och koka upp.
4. Sänk temperaturen och låt småputtra i 10 minuter. Rör om då och då och mosa bären.
5. Ta bort den hela vaniljstången och häll upp i burkar och låt svalna. Ställ i kyl.

### Björnbärsmarmelad med lakrits:

1. Finkrossa turkisk peppar och lägg därefter ner samtliga ingredienser i en tjockbottnad kastrull. Koka upp och låt sedan småputtra i 10 minuter. Rör om då och då och mosa bären.
2. Häll upp i burkar och låt svalna. Ställ i kyl.