

# Älskade citrustider

Ljuvliga marmelader med apelsin,  
grapefrukt, citron och lime.



*Fyll skafferiet med  
solsken på burk!*

# Friskt, fruktigt och fräscht!

Hemmagjord marmelad är ett både enkelt och otroligt gott sätt att förgylla frukosten och ostbrickan.

## Citrusmarmelad med saffran

Spännande smakmöte som förgyller helgfrukosten.

- 1 grapefrukt
- 2 apelsiner
- 2 citroner
- 1 lime
- 0,5 g (1 pkt) saffran
- 2 tsk Dansukker Vaniljsocker
- 2 dl Dansukker Syltsocker

1. Tvätta frukten noga och riv skal från en citron och en lime. Lägg skalet i en kastrull.
2. Skär bort allt skal och den vita hinnan på frukten och skär frukt-köttet i små bitar.
3. Lägg frukten i kastrullen tillsammans med saffran, vaniljsocker och syltsocker
4. Koka ca 5 minuter och skumma väl.
5. Häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt och mörkt.



## Mojitomarmelad

Ger en eldig karaktär åt osttallriken, inspirerad av den klassiska drinken.

4 citroner + rivet skal från ½ citron  
1 msk mörk rom  
1 lime  
2 ½ dl Dansukker Syltsocker  
½ dl Dansukker Rörsocker Strö  
Färsk mynta

1. Tvätta citronerna och limen noga och riv skal från ½ citron och 1 lime, ställ åt sidan. Skär bort den vita hinnan från fruktköttet och skär det i bitar och lägg i en gryta.
2. Tillsätt rom.
3. Rör ner syltsocker och rörsocker. Låt koka ca 12 minuter. Skumma väl.
4. Smaka av med färsk hackad mynta.
5. Häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt och mörkt.







*Lika läckert på  
kvällsskorpan som  
på rostbröd eller  
nybakta scones!*

## Clementin och morotsmarmelad

Klyftigt ostkomplement med extra C-vitamin från morot.

1 ½ dl finrivna morötter  
5 clementiner  
½ dl Dansukker Mörkt  
Muscovadorörsocker  
3 ½ dl Dansukker Syltsocker

1. Skala och riv morötterna.
2. Skala clementinerna. Skär fruktköttet i små bitar.

3. Lägg allt i en gryta tillsammans med muscovadorörsocker och syltsocker.
4. Låt koka i 5-10 minuter. Skumma väl.
5. Häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt och mörkt.



## Citrusmarmelad med banan

Ger den nyrostade morgonmackan en tropisk twist.

200 g kumquats  
1 citron  
200 g grapefrukt, skalad  
300 g banan, mosad  
½ kg Dansukker Syltsocker

1. Tvätta kumquaten och citronen noga. Skär kumquaten i tunna skivor.
2. Klyfta grapefrukten och skär klyftorna i små bitar. Riv skalet av citronen och pressa ur saften.
3. Blanda kumquat, grapefrukt och citronsajt och -skal i en gryta och sjud under lock i 10 min.
4. Tillsätt banan och syltsocker och koka i ytterligare 2-3 min. Skumma noga.
5. Häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt och mörkt.



### SKRUBBA FRUKTEN!

*Tvätta alltid citrusfrukter innan du tillagar dem, ett dopp i ljummet vatten och avtorkning med handduk räcker bra. Eller köp helst ekologiskt om du kan.*

## Apelsinmarmelad med vanilj och citron

En fullträff på sconesen, med tre sorters citrus.

4 apelsiner  
2 citroner  
2 dl vatten  
½ vaniljstång  
2 ½ dl Dansukker Syltsocker  
2 tsk Dansukker Vaniljsocker

1. Tvätta citrusfrukterna noga. Skär bort det yttersta skalet med en vass kniv och skär sedan skalet i tunna strimlor.

2. Skär bort den vita hinnan från frukten och skär fruktköttet i små bitar.
3. Lägg fruktkött, skal och vatten i en gryta. Snitta och skrapa ur vaniljstången och lägg allt tillsammans i grytan.
4. Låt koka i 10 minuter eller tills skalen blivit mjuka.
5. Tillsätt syltsocker och vaniljsocker, låt koka ytterligare ca 7 minuter. Skumma väl.
6. Häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt och mörkt.







## Citrus- och karamellmarmelad

En extra lyxig marmelad, perfekt som gåbort-present till den som har allt.

4 citroner  
2 lime  
2 apelsiner  
1 dl Dansukker Ljus Ekologisk Sirap  
2 tsk Dansukker Vaniljsocker  
2 ½ dl Dansukker Syltsocker

1. Skär bort skal och den vita hinnan från frukterna och skär fruktköttet i små bitar.
2. Tillsätt sirap, vaniljsocker och syltsocker.
3. Låt koka i ca 10 minuter. Skumma väl.
4. Häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt och mörkt.

### SMAKTIPS!

*I sylt och marmelad gjord på citrusfrukter passar det extra bra att tillsätta nötter eller mandlar. Även russin tillför sötma och karaktär i en lite syrligare marmelad.*



## socker – mycket mer än bara sött!

**Arom- och smakförstärkare:** Förutom det självklara att socker ger en söt smak åt bakverk, sylt och saft, så kan även liten mängd socker framhäva grönsakers och köttträtters smak utan att ge sötma. Lite socker får helt enkelt det mesta att smaka mer.

**Jäsning:** Socker eller sirap gör att degen jäser snabbare och bättre.

**Konsistens:** Sockret kan tillsammans med pektin bilda gelé. Det gör att marmeladen och sylten helt enkelt får bra konsistens.

**Hållbarhet:** Socker får saft, marmelad och inläggningar att hålla längre, eftersom många mikroorganismer som gör maten dålig inte trivs i sådana miljöer.

**Frys punktssänkning:** Ju högre sockerkoncentrationen är, desto lägre blir fryspunkten. Då minskas risken för att iskristaller bildas i din glass.

**Färg:** Sockret hjälper frukt och bär att bevara sin färg. Kola blir härligt gyllenbrun tack vare sockrets karamellisering och många limpor får sin gyllenbruna ton från sirap.

**Fler goda recept hittar du på [dansukker.se](http://dansukker.se)**

