

MOROTSMARMELAD

2 liter röda vinbär

1 dl vatten

1/2 kg fint rårivna morötter

1 kg socker

Koka upp vinbären med vattnet, och sila dem.

Rör ner de rivna morötterna och sockret i en gryta med vinbärssaften.

Kokas i ca 20 min och skummas av till sist. Hålls på varma burkar med lock.

Obs !

Ta gärna bären när de är något ljusröda, de innehåller då mer pektin.

Marmeladen blir då fastare i konsistensen. CERTO behövs ej

Vinbären kan frysas i väntan på färska morötter.