

Sinaasappelmarmelade

1 liter water

½ kg. sinaasappels

1 citroen

1 kg. suiker

1. Zet de drie schone potten klaar.
2. Snijd de sinaasappels en citroen in vieren.
3. Doe ze in een grote pan met het water, breng aan de kook en laat zachtjes koken tot de schil heel zacht is. Dat duurt ongeveer 2 uur.
4. Snijd nadat het water-sinaasappel mengsel is afgekoeld de schil van het fruit in hele dunne repen en verwijder de pitten.
5. Doe alles in de pan met een dikke bodem en voeg de suiker erbij. Zet op een laag pitje tot dat alle suiker is opgelost.
6. Pas als alle suiker is opgelost het mengsel aan de kook brengen. Let op dat het niet aanbrandt en dat het niet overkookt.
7. Om te weten of de marmelade klaar is om in de potten gegoten te worden doe je een druppel van het water-sinaasappel-suiker mengsel op een schotel en zet deze even in de koelkast. Wacht een paar minuten en als je daarna met je vinger tegen de druppel duwt en er rimpels ontstaan is de marmelade klaar.
8. Roer de marmelade door zodat alle fruit is verdeeld giet het in de potten en dek met een schroefdeksel af.