



Marmelade van sinaasappel



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

800 gram sinaasappels
2 eetlepels citroensap
2 eetlepels water
1 kilogram kristalsuiker

Bereidingswijze

- 1.** Leg de sinaasappels in een pan met water en laat gedurende 2 uur zachtjes koken.
- 2.** Laat de sinaasappels uitlekken en snij in dunne plakjes. Hak de plakjes fijn en leg ze terug in de pan.
- 3.** Voeg het citroensap, het water en de suiker toe.
- 4.** Zet op een laag vuur en roer tot de suiker is opgelost.
- 5.** Breng aan de kook en laat 20 min. zachtjes koken.
- 6.** Doe de marmelade in gesteriliseerde potjes en sluit ze af met een deksel.
- 7.** Draai de potten om en laat afkoelen.