



## OVERHEERLIJKE SINAASAPPELMARMELADE

### INGREDIËNTEN

- 900 g biologische sinaasappels (4 tot 6 stuks)
- 1 citroen, uitgeperst, de schil fijngeraspt
- 1,5 l water
- 1,7 kg witte kristalsuiker

### BEREIDINGSWIJZE

1. Was de sinaasappels en de citroen en snijd de sinaasappels in plakjes van 2,5 mm. Tip: gebruik een mandoline voor het snijden van gelijke, dunne plakjes. Verwijder de zaden tijdens het snijden.
2. Leg de dun gesneden plakjes sinaasappels op elkaar en snijd ze in kwarten. Plaats ze in de pan en voeg de geraspte citroenschil, het sap en het water toe. Breng op een hoog vuur aan de kook en laat 10 minuten doorkoken.
3. Laat vervolgens op een laag vuur 40 minuten sudderen of totdat het fruit heel zacht is. Vergeet niet om regelmatig door te roeren.
4. Zet het vuur hoger, breng weer aan de kook en voeg vervolgens de suiker toe. Roer het mengsel ongeveer 15 tot 20 minuten continu door of totdat het donkerder kleurt. Neem tenslotte een schoteltje uit de vriezer en doe de stollingstest (zie artikel).
5. Neem de pan van het vuur aan en laat 15 minuten afkoelen. Roer af en toe door en schep in de warme potten, sluit zorgvuldig af en laat afkoelen.