

# Bitter orangemarmelade

## Mary's Marmelade af Sevillas bitre appelsiner (pomarans):

Om vinteren i Sevilla er en af de første ting man bemærker sig det store antal vejtræer, der bugner af orangegule appelsiner. Man bliver meget hurtigt belært om at det er bitre oranger og at de ikke kan spises. Men man kan så meget andet; og Mary på motorbåden over for os forsynede os med nedenstående opskrift på en rigtig 'Dundee' Orange Marmelade, 'opfundet' af James Kieller i 1797.



*Man finder et passende vejtræ*



*Pomeranserne presses, pulpen fjernes, stene pakkes i gazeposer, og skallerne fintsnittes*

### Du skal bruge:

1 kg (6-8) bitre appelsiner; disse sælges i Danmark under navnet pomarans og fås ifgl. Leila i velassorterede grøntforretninger i januar og februar måned.

Saften af de pressede appelsiner suppleret med vand op til 1½ liter.

2 kg sukker (ja, det er meget, men Mary sværger på at der skal bruges så meget og at resultatet ikke bliver tilfredsstillende, hvis man bruger mindre).



*Det færdige produkt, det smager bare så godt*

**Sådan gør du:**

Skær appelsinerne i halve og pres dem.

Gem stenene og bind dem i en gazepose.

Fjern den resterende pulp (en: 'pith') fra appelsinskallerne med en ske (og få så meget af den hvide hinde med som du kan). Snit skallerne i så fine strimler som muligt (1mm).

Lad de snittede skaller og pose(rne) med sten i halvdelen af væden simre til skallerne er møre (Mary siger mindst 3 timer, men selv lader hun det stå natten over).

Fjern posen(erne) med sten.

Tilsæt resten af vandet.

Tilsæt sukker og bring i kog. Lad spilkoge (en: full rolling boil) til massen har sat sig (en: 'setting point') på dette tidspunkt ændrer kogingen karakter og giver ganske små tætte bobler (pas på det ikke koger over); Det tager godt 20 minutter og kontrolleres ved at komme en smule af massen på en kold tallerken for at sikre at denne vil stivne ved afkøling. Rør jævnligt under kogningen for at forhindre at massen brænder på.

Fordel den færdige marmeledede i skoldede glas og luk disse med det samme.