

HYBENMARMELADE

Sådan gør I

1. Skær hyben i halve og udtag kernerne med en teske. Brug handsker, da det kan klø.
2. Kog hyben med vand i 10-15 minutter.
3. Tilsæt sukker og evt. kvarte æbler.
4. Kog i yderligere 15-20 min. til det har den rette konsistens.
5. Riv skallen på ½-1 kg citroner og tilsæt den marmeladen.
6. Pres saften og tilsæt lidt ad gangen til marmeladen, mens I smager til.
7. Smag marmeladen til med salt, sukker, honning og æbleeddike.
8. Hæld på rene glas.
9. Stil på køl, når glasset åbnes.

Ingredienser

3 kg rensede hyben
1 l vand
950 g sukker
1 kg citroner

Tilsmagning

Salt, honning,
citroner og
æbleeddike

Spises til

Ost
Knækbrød
Yoghurt/skyr med
mysli

Tip

Skift evt. 1 kg
hyben ud med 1 kg
syrlige æbler

