# Klementinmarmelade

### Ingredienser




♥ 1 kg klementiner (se tips)
♥ 5 dl vann
♥ 500 g syltesukker (sukker med pektin, se tips)

### Fremgangsmåte

Bruk halvparten av klementinene med skall. Den andre halvparten skreller du (ellers kan det bli for mye klementinskall i marmeladen).

Del klementinene på midten og skjær så halvdelene i tynne skiver. Ha både klementinskivene med og klementinskivene uten skall i en tykkbunnet kjele (inklusive steiner, se tips). Tilsett vann og syltesukker.

Kok opp blandingen under omrøring og la den så småkoke i ca 1 time. Rør av og til så marmeladen ikke svir seg i bunnen og følg med på at varmen ikke er for svak og heller ikke for sterk. Tilsett litt mer vann hvis du synes at marmeladen blir for tykk på slutten.

Når marmeladen er ferdig, vil fruktkjøttet ha kokt helt sammen og du vil kun se strimlene med klementinskallet i marmeladen. Merk at marmeladen vil tykne til ytterligere når den er avkjølt.

Hell den varme marmeladen på glass og avkjøl.

### Tips

♥ Bruk helst økologiske klementiner så du unngår for mye sprøytemiddel fra klementinskallet.

♥ For å unngå at marmeladen blir bitter bør du fjerne det hvite under klementinskallet mest mulig. Klementinmarmeladen blir best med klementiner som har tynt skall.

♥ Ikke fjern eventuelle stener fra klementinene, men ha dem i kjelen og la de koke med. De bidrar nemlig til å tykne marmeladen. Du kan fjerne dem når marmeladen er ferdig kokt, før du har den på glass.

♥ Syltesukker er vanlig sukker tilsatt pektin som gjør at marmeladen tykner mer enn om du bruker vanlig sukker. Syltesukker fås kjøpt i de fleste matvarebutikkene (jeg bruker syltesukker fra DanSukker). Men det går også helt fint å lage denne Klementinmarmeladen med vanlig sukker, selv om konsistensen da blir litt mer tyntflytende.

♥ Nydelig Klementinmarmelade, som jeg synes passer spesielt godt sammen med faste, gule, godt modnede oster som manchego og cheddar.  Marmeladen er også god til andre, mer vanlige type guloster som Sveitser, Jarlsberg og Norvegia.

♥  Klementinmarmeladen er også veldig god servert sammen med varme croissanter eller scones.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/klementinmarmelade