Krydret multemarmelade



Ingredienser

♥ 250 g multer
- -
♥ 60 g sukker
♥ 0,5 dl epleeddik
♥ 1 hel kanelstang
♥ 1 hel stjerneanis
♥ 7 nellikspiker

Fremgangsmåte

Sil multene og spar på multesaften til senere.

Ha sukkeret i en tykkbunnet kjele og smelt det slik at du får lysebrun, flytende karamell. Tilsett eddik, multesaften du har holdt til side og krydderet. La blandingen koke inn i et par minutter.

Ha så multene i kjelen og rør rundt, så de blir godt blandet med krydderlaken.

Ha multemarmeladen i en serveringsskål og avkjøl.

Så er det bare å finne frem ostene... 🙂

Tips

♥ Merk at jeg her bruker hele krydder og ikke malt krydder.

♥ Jeg bruker epleeddik her, men det går også an å bruke vineddik.

♥ Västerbottensost er en svensk spesialitet som fås i butikker med spesielt gode ostedisker. Du bør absolutt prøve den hvis du får tak i den! Multemarmeladen er imidlertid god til mange slags oster. Prøv den for eksempel til chevre eller edamer.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/krydret-multemarmelade