Daddel- og valnøttmarmelade



Ingredienser

- ♥ 500 g store, myke dadler
- ♥ 2 dl sukker
- ♥ 3 dl vann
- ♥ 100 g valnøtter

Fremgangsmåte

Fjern stenene fra dadlene og del dadlene opp i tykke strimler.

Ha dadlene i en kjele med sukker og vann. Kok blandingen under omrøring til du får en passe tykke marmelade. Hakk valnøttene grovt og bland inn i marmeladen og kok et par minutter til.

Avkjøl marmeladen før du har den på et passende serveringsglass.

Tips

♥ Bruk store, myke dadler av god kvalitet for best resultat.

♥ Hvis du vil, kan du smaksette daddelmarmeladen med litt sitronsaft, konjakk eller kanel. Jeg likte marmeladen veldig godt uten andre smakstilsetninger slik at den søte, rene smaken av dadler og valnøtter kommer godt frem.

♥ Det er en smaksak hvor tykk man liker marmeladen. Personlig synes jeg den ikke bør være altfor tykk, men heller littegrann flytende når man har den over osten. Tilpass koketiden alt ettersom hvor tykk du vil ha din marmelade, men husk at den vil bli enda tykkere etter at den er avkjølt.

♥ Daddel- og valnøttmarmeladen smaker best romtemperert sammen med romtemperert ost. Ta altså både marmeladen og osten ut av kjøleskapet en god stund før servering.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/daddel-og-valnottmarmelade