Rødløksmarmelade



Ingredienser

♥ 800 g rødløk
♥ 50 g smør
♥ 0,5 dl olivenolje
♥ 1 dl sukker
♥ 1 dl eddik
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Start med å rense løken og dele den i tynne skiver.

Finn frem en middels stor kjele. Varm opp smør og olivenolje. Tilsett løken og la den surre på middels varme til den begynner å bli blank og myk.

Ha sukker og eddik i kjelen i tillegg til litt salt og pepper.

La dette stå og småkoke mens du rører av og til. Rødløksmarmeladen er ferdig når væsken har fordampet og du ser at løken er syltet / karamellisert (ca. 15-25 minutter). Smak eventuelt til med litt mer salt og pepper.

Avkjøl litt og ha på tett, sterilt syltetøyglass.

Tips

♥ Oppskriften gir et par syltetøyglass (avhengig av hvor store glass du har). Jeg liker å oppbevare dem i kjøleskapet, men tar glasset ut av kjøleskapet en stund før servering.

♥ Rødløksmarmeladen tåler fint å stå fremme i romtemperatur i noen timer, og egner seg bra til å settes frem på koldtbord og som tilbehøre til hamburger eller grillmat. Personlig liker jeg best rødløksmarmeladen servert sammen med brød og ost.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rodloksmarmelade