

Sinaasappel-marmelade / Orange marmalade



De boodschappen

- 1500 gram sinaasappels
- 500 gram geleisuiker speciaal
- 1 citroen, geperst
- 500 gram suiker

Zo maak je sinaasappel-marmelade

Pers de sinaasappels en de citroen, bewaar de sinaasappel- en citroenpitjes. Zet de pitjes en schilletjes onder water in twee kommen. Ze helpen bij het opstijven van jam. Snij de schil in dunne reepjes, haal er zoveel mogelijk wit vanaf, dat maakt de jam bitter. Zet alle vier ingrediënten afgedekt met cling film een nachtje in de ijskast.

Morgen gaan we verder!

Doe de schillen en pitjes met het weekwater in de pan.

Kook de schillen zacht in +/- 2 uur. Vul het water regelmatig water omdat het verdampt.

Zeef de pitjes uit de schilletjes als ze zacht zijn.

Doe het sinaasappel- en citroensap in de pan bij de schilletjes en het kookwater.

Meet sappen, kookvocht en schilletjes, dit moet samen ongeveer 1¼ liter/1250 ml zijn.

Giet het mengsel terug in de pan en voeg beide suikers aan de pan toe.

Breng het mengsel aan de kook en kook het 4 minuten door.

Steriliseer intussen de potjes, zet ze omgekeerd op een natte theedoek.

Verwijder met een schuimspaan het schuim van de jam.

Laat de jam 5 minuten staan voor je het in de potjes giet.

Sluit de potjes goed af, draai ze ondersteboven en laat ze nog 5 minuten staan.

De sinaasappel-marmelade smaakt te lekker op toast. Enjoy!

Sinaasappel-marmelade / Orange marmalade



Shopping list

- 1500g oranges
- 1 lemon, juiced
- 500g jelly sugar special
- 500 gram caster sugar

How to make orange marmalade

Juice the oranges and the lemon, save the orange and lemon pips, they help to set the marmalade.

Cut the peel into thin strips and remove as much white as possible, it gives the jam a bitter taste. Then pour water on pips and peel. Place all four ingredients overnight in the fridge.

Tomorrow we continue

Place the peel and pips with their water in a pan, boil the peel soft in app. 2 hours. Refill the water when evaporated. Sieve out the pips.

Add orange & lemon juice to the cooking water and peel in the pan.

Measure the juices, cooking liquid and peel, together it should be roughly 1¼ litre / 1250ml.

Pour the mixture back into the pan and add both sugars,

Bring the mixture to the boil and cook for 4 minutes.

Sterilize the jars while waiting, place them upside down on a wet tea towel.

Skim the froth from the jam with a slotted spoon.

Leave the jam 5 minutes to rest then pour it into the pots.

Close the pots carefully and turn them upside down for another 5 minutes.

The orange marmalade tastes delicious on toast. Enjoy!