



Rødløgsmarmelade

Genialt tilbehør til en hel masse, fx postej og paté, til stegt andebryst, stegt laks, til oksesteg og kalvekød, eller til ostebordet.



Bedøm opskrift



45 min



Jan – Dec



Vegetar



Lav på gluten



Lav på laktose

Ingredienser

-

2 rødløg

1 dl Muscovadosukker

1 dl eddike

1 tsk salt

½ tsk groftmalet sort peber

Tilberedning

- 1 Pil løgene, og skær dem i tynde skiver.
- 2 Bland alle ingredienserne i en gryde, og lad væsken koge ind ved svag varme.
- 3 Smag evt. til med krydderier efter behag, fx kanel, kardemomme, vanilje, fennikelfrø eller ingefær.
- 4 Kom marmeladen på rene skoldede glas og luk tæt til med det samme.



Tip

Marmeladen opbevares på køl og kan holde ca. 1 måned.

