

Delikat paradisæblegelé

Hvis du har adgang til et paradisæbletræ, er det nu, du kan lave gelé, som kan bruges som tilbehør til varme retter eller til pynt på kager, fx æblekage. De små frugter, der ligner en mellemting mellem æbler og kirsebær, er stenhårde og sure og kan ikke spises rå, men du får den fineste gelé – den kan minde om ribsgele, men er lidt mere pikant og syrlig i smagen, så har den en helt speciel indbydende farve.



Den eneste, du skal tilsætte er vand og sukker. Der skal *ikke* noget tykningsmiddel i – paradisæblerne indeholder rigeligt med pektin fra naturens side til at størkne. Du kan evt. vælge at tilsætte en stang vanille, hvis du vil tilpasse geleen specielt til fx vildt eller ost.

Processen er egentlig ret enkel, men kræver, afhængigt af den valgte mængde, selvfølgelig lidt tid. Regn med, at den færdig gelé fylder lidt under en 1/3-del i forhold til mængden af paradisæbler.

- Rens paradisæblerne og fjern tørre blomster samt stilkene (tag en lille kniv til hjælp, da stilkene sidder godt fast)
- Hak dem groft i en foodprocessor (de kan også skæres i mindre stykker med en kniv, men det er noget mere besværligt)



- Hæld de hakkede paradisæbler i en gryde og dæk dem næsten med vand. Efterhånden som de koger de næste **35-40 min.** trækker saften ud og de bliver helt dækket med væde.
- Lad blandingen køle lidt eller helt ned.
- Hæld det hele gennem en si, så du fjerner alle paradisæblestykkerne.
- Hæld derefter saften gennem et klæde.
- Mål saften op og tilsæt 750-1000 gram sukker pr. liter saft (smag til) og kog igennem i 6 min. Husk også, at du kan vælge at tilsætte en stang vanille, hvis du ønsker det.
- Skum saften og hæld den på skoldede atamonskyllede glas.
- Geleen afkøles UDEN låg, gerne til dagen efter.

