

## Sharon-marmelade m. citrus

Sharonfrugten er perfekt til marmelade. Den smager af eksotisk alting på en gang.



Sharonfrugten (eller kakifrugten, som den også kaldes) kommer nemlig til os frosne skandinaver ved vintertid, og jeg vil næsten sige, at den er værdig som mandarinens afløser. Den ligner lidt en tomat, smager lidt hen ad en abrikos, dufter lidt af kvæde, har ingen store kerner, skal ikke skrælles (ud over i denne opskrift) og så er den helt vildt eksotisk.

Derfor skal den koges til marmelade, og kommes på juleboller eller morgenboller eller yoghurt eller i en roulade eller på pandekager eller æbleskiver.

### Ingredienser:

- 300 gram sharonmos (5 små sharonfrugter)
- 300 syltesukker
- 1 dl vand
- Skal og saft af en lille halv økocitron
- Skal og saft af en lille halv økoappelsin

Skræl og skær frugterne ud. Giv dem en tur med stavblenderen til mosen har den grovhed, du bedst kan lide i din marmelade. Alle ingredienser kommes i en lille gryde. Hele balladen røres sammen og koges i 5 minutter.

Hældes på et skoldet glas til afkøling. Den skal nok stivne, selv om den er ret flydende, når den er varm.