



## Robertson's ma made appelsin 850 g

Tilsett vann og sukker og du har din egen hjemmelagede appelsinmarmelade.

Robertson's er et britisk syltetøy og konservert frukt merke. Robertson's ma made appelsin er hjemmelaget konsertverte appelsiner, som lages til syltetøy på under 30 minutter. Tilsett sukker og vann, og du har et nylaget syltetøy, fri for kunstige farger, smaker og konserveringsmidler. Appelsiner som kan brukes til å lage marmelade.

**Produktnummer**

430382

**EPD-nummer**

1773001

**Antall i kartong**

6



\* 1 7 7 3 0 0 1 \*

Lag din egen engelske marmelade; Ta innholdet i en stor kjele, tilsett 425 ml vann og 1,8 kg sukker. Kok opp mens du rører, reduser varmen når det koker. Kokes i 15 min, rør av og til. Ha i en liten "klatt" smør mens det koker, så blir det ikke så mye skum. For å sjekke at marmeladen er ferdig, bør du ta ca 1/2 ts på en kald tallerken og sette kjølig i 2 min. Blir marmeladen stiv er den ferdig, hvis ikke må du koke litt til. La det stå i 2-3 min før det helles på varme glass.

Smaker friskt av solmodne appelsiner fra Spania.