

Hybenmarmelade med havtorn og æbler

(stor portion, ca. 13-14 dl)



Ingredienser:

400 g rensede og skyllede hyben fra rynket rose – kan også være optøet fra frost

1 vaniljestang

4 dl vand

200 g havtorn – gerne frosne

700 g æbler i tern

950 – 1000 g sukker – gerne halv lyst rørsukker og halv almindelig hvidt sukker

3-4 spsk. citronsaft

2-3 tsk rød melatin – kan evt. udelades

Fremgangsmåde:

1. Flæk vaniljestangen på langs og skrab kornene ud med en lille kniv. Mas kornene sammen med lidt af sukkeret med en kniv på et skærebræt, så kornene skilles ad.
2. Kog hyben, den tomme vaniljestang, vaniljekornene med lidt sukker og vand i 15 minutter.
3. Kog havtorn med i 5 minutter.
4. Kog æblerne med i 10 minutter
5. Tag vaniljestangen op og læg den til side. Tilsæt sukker og 3 spsk. citronsaft og lad det koge i 5 minutter.
6. Blend til ønskede konsistens med en stavblender og evt. tilsæt mere vand.
7. Smag evt. til med citronsaft og sukker og lad det simre i 5 minutter.
8. Evt. tilsæt melatin og kog i 2 minutter.
9. Hæld den varme marmelade på steriliserede glas og luk til med steriliserede låg med det samme.

Opbevaring: Køligt og mørkt - gerne i køleskab.

Tip til hyben:

Pluk helst de hyben, som er orange og stadig lidt fast i kødet. Hvis de er alt for bløde og modne, så er kernerne sværere at fjerne.

Skær blomst og stilk af og derefter skær frugten vandret over. Fjern kernerne med skaftet på en lille teske eller med selve teskeen.

Mængden af rensede hyben i opskriften svarer til den dobbelte mængde plukkede hyben.

Smid hyben kernerne fra de rensede hyben ud som restaffald, for at mindske spredningen af frø (indeni kernerne) fra rynket rose i naturen.