



1 portion

1 fuldkornsbolle
1 stk/skive god ost
marmelade

Gulerodsmarmelade

1/3 udblødte, hele, tørrede abrikoser
1/3 appelsiner i tynde, kvarte skiver
1/3 grofthøvlede gulerødder
Lige så meget sukker som frugt

- Kom frugt og sukker i en meget tykbundet gryde.
- Kom 2 cm. vand i bunden af gryden, og lad det simre ved svag varme til det er kogt godt sammen, det tager et par timer, og der skal røres jævnlige.
- Hvis man laver en stor portion er det en god idé at henkoge glassene i vandbad i 1/2 time i ovnen ved 150 grader.
- Lad det køle langsomt af i ovnen, evt. natten over.

Tips!

God, billig og nem at lave og kan holde sig på køl i flere måneder i skoldede glas

