



Smid ikke citron-, appelsin eller andre citruskræller ud, når du har spist frugten eller presset saften af den. Skrællerne indeholder fantastiske aromatiske olier, som kan give gode smage i din mad og bagværk.

Citruskoncentrat af skræller

Det skal du bruge:

Renvaskede, økologiske appelsin-, citron og/eller limeskræller
Sukker

Sådan gør du:

- Vej skrællerne og afvej samme mængde sukker
- Blend til en ensartet fin mos og opbevar i syltetøjsglas på køl

Tips:

Velegnet som smags giver i saucer og dressinger, i eller på kager eller prøv orangekoncentrat oven på en nakkesteg. Også godt som tilbehør til stegt kød eller fisk, prøv dig frem.

Citrusmarmelade af skræller

Det skal du bruge:

Renvaskede økologiske citruskaller (mindst halvdelen appelsin)
Sukker i samme vægt som citruskallerne
Vand
Citronsyre

Sådan gør du:

- Citruskallerne befries for den lille grønne "blomst/stilk".
- Skallerne skæres i ultratynde skiver og kommes i en tykbundet gryde.
- Vand kommes ved, så det lige dækker skallerne – kog op.
- Hvis marmeladen ikke må være lidt bitter, så kasser første hold kogevand, tilsæt frisk vand til det lige dækker og kog op igen.
- Skrællerne koges med låg ved svag varme i ca. 40 min.
- Skallerne tages op og sukkeret kommes i kogevandet.
- Sukker og kogevand koger ind uden låg til en lage – koges til der er ca. 1/3 tilbage.
- Skallerne kommes i lagen og koger med uden låg i ca. ½ time.
- Marmeladen er tilstrækkelig kogt ind, når en dråbe af lagen kun langsomt glider ned ad skeen
- Smages til med lidt citronsyre – nødvendigt, da syren fra frugtkødet mangler



Tips:

Vask altid appelsiner, citroner og grape før brug og gem skrællerne i fryseren til der er nok til marmelade. Er der tid, er det en hjælp til selvhjælp at snitte skrællerne i ultratynde strimler inden frysninger, men skrællerne kan også fint snittes efter optøningen.

Bliver marmeladen for bitter kan det anbefales at lægge skallerne i vand i kølerummet i nogle dage og udskifte vandet dagligt.