



Ingredienser

225 g blåbær

150 g syltesukker

Revet skal af 1 lille usprøjtet citron

Saft af 1/2 citron

Beskrivelse

Kom alle ingredienserne i en kasserolle og kog op under omrøring.

Skru ned for blusset og lad marmeladen simre i ca. 5 minutter.
Mos evt. bærrerne med en kartoffelmoser.

Kom marmeladen i et rengjort glas. Opbevares på køl.

Lad smagen sætte sig til næste dag.