



Æble-rødløgsmarmelade med rosmarin



Mangler du inspiration til lækker hjemmelavet marmelade? Prøv Briand Funders æble-rødløgsmarmelade med rosmarin, som passer rigtig godt til kødretter, i sandwich, til ost og på smørrebrød.

Opskrift af: *Briand Funder*

Tilberedningstid: 10 min. + 30 min. kogetid

Antal personer: 0

Ingredienser

- 500 g sommeræbler
- 2 rødløg
- 100 g rørsukker
- 1 dl æblemost
- 1 dl æbleeddike
- Frisk eller tørret rosmarin efter smag.
- Salt og peber

Fremgangsmåde

Skær æbler og rødløg i tynde både og svits dem let i lidt olie i en gryde. Tilsæt rørsukker, æblemost og æbleeddike. Lad det simre ved svag varme, til konsistensen er marmeladeagtig. Tilsæt hakket rosmarin efter ønske og smag til med salt og peber.

Tips

Opbevar marmeladen i glas på køl, så kan den holde sig flere uger.

Servér gerne marmeladen til kødretter, i sandwich, til ost og på smørrebrød.