

# Egeskovgaard

– Sunde råvarer til sund mad ....

Aronia syltetøj

1 1/4 kg aroniabær

1/2 liter vand

1 kg sukker

1 brev rød melatin

Aroniabærene skylles og hældes i 1/2 liter kogende vand, hvorefter de koges i ca. 20 minutter. Sukkeret tilsættes og gives et opkog. Melatin og 1 spiseskefuld ekstra sukker blandes godt med en gaffe, drysses fint ud over den kogende frugt, under omrøring. Lad koge 2 min.

Marmeladen hældes på Atamon skyllede glas, der lukkes tæt til med det samme.

Opskriften er hentet fra  
[www.egeskovgaard.dk](http://www.egeskovgaard.dk)

