



Kiwi marmelade af mini kiwi

ca. 5 glas

Det skal du bruge:

800 gram skyllede og rensede mini kiwi
400 gram rørsukker
2 tsk rød Melatin
4 tsk citronsaft
1 dl mousserende vin

Det skal du gøre:

Kiwi renses for stilke og blomst og skylles godt.
Kiwi, sukker og rød Melatin kommes i en gryde og trækker en halv time.
Kom citronsaft i og lad det koge i en 3-4 min.
tag gryden af og tilsæt 1 dl. mousserende vin.
Blend med en stavblender.
Skold 5 glas og låg og skyl dem i Atamon.
Kom marmeladen på de varme glas og luk hurtigt – det forlænger holdbarheden.

www.finn-ekelund.dk