

# Julemarmelade - med klementiner og gulerødder

---

## Ingredienser:

- 1½ dl. fintrevne gulerødder
- 5 klementiner
- ½ dl. mørk muscovado rørsukker
- 3½ dl. syltesukker
- 10 gr. gul Melatin



*Skræl og riv gulerødderne.*

*Skræl klementinerne. Skær frugtkødet i små stykker.*

*Kom det hele i en gryde sammen med muscovado rørsukker, syltesukker og Melatin.*

*Koges i 10-15 minutter. Skum godt af.*

*Hældes på varme, rengjorte glas. Lukkes tæt. Opbevares mørkt og køligt.*

*God fornøjelse!*