

## ölmarmelad

sötad med honung. God på rostat bröd, scones eller till ost.

### Ingredienser

- 6 små äpplen
- 1 ekologisk citron
- 1 dl vatten
- 1 dl mörkt öl, t.ex. porter
- 2,5 dl honung
- 1 tsk kardemumma, malen eller mortlade kardemummakärnor



### Gör så här

1. Skala äpplena och ta bort kärnhusen.
2. Skär hela citronen i bitar.
3. Koka upp vatten, skal, kärnhus och bitar av citron. Låt koka under lock ca 30 min.
4. Sila och spar vätskan.
5. Skär äpplena i små tärningar och koka dem med ölet under lock på svag värme i ca 15 min.
6. Tillsätt honung och den sparade vätskan. Koka upp allt utan lock 15 min.
7. Tillsätt kardemumma och häll upp marmeladen i rena, varma burkar.
8. Förvara i kylskåp.

**Recept ifrån Allt om honung (<https://alltomhonung.se>)**