

# Frisk blomme og chia marmelade



<b>KØKKENREDSKABER</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Skærebræt</li><li>- Kniv</li><li>- Vægt</li><li>- Spsk.</li><li>- Tsk.</li><li>- Dl mål</li><li>- Gryde</li><li>- Grydeske</li><li>- Kogeplade</li><li>- Elkedel</li><li>- Marmeladeglas - der kan lukkes med låg</li></ul>	<b>FREM GANGSMÅDE - Sådan gør du</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Vask blommerne.</li><li>2. Fjern stenene fra blommerne.</li><li>3. Skær blommerne i mindre stykker.</li><li>4. Kom alle ingredienserne i en gryde (se billede).</li><li>5. Bring massen i kog</li><li>6. Skru derefter ned på lavt blus, og rør i den ind i mellem.</li><li>7. Smag til om der mangler sødme.</li><li>8. Marmeladen er færdig, når blommerne er kogt næsten ud (se billede).</li><li>9. Kog vand i en elkedel.</li><li>10. Skold et marmeladeglasset, så det er klar til brug</li><li>11. Kom marmeladen i det skoldet glas</li><li>12. Opbevares på køl.</li></ol>
<b>INGREDIENSER</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- 250g. blommer</li><li>- 3 spsk. chiafrø</li><li>- 4 spsk. sukker</li><li>- 3 tsk. vaniljesukker</li><li>- 1 ½ dl vand</li></ul>	
<b>Tips/vær opmærksom på</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Pas på - glasset er varmt, efter det er blevet skoldet.</li><li>- Skold glasset: Det varme vand skal hældes i glasset, så det bliver rent.</li></ul>	
<b>Portionsstørrelse</b> 1 glas.	<b>Tilberedningstid</b> 30 minutter.

Udviklet til 6. klasse