

Rødløgsmarmelade

Ingredienser – til minimum 20 personer

1 kilo rødløg
100 gram god rørsukker
1 deciliter god honning
2 deciliter lys balsamico eller anden lys eddike
salt og hvid peber

Rødløgene pilles og skæres i fine både.
De kommes i gryde med resten af ingredienserne.
Helst gryde med stor bund og god plads.
Løgene "simres" møre, stille og roligt til de er helt færdige.
Smages til med salt og peber.
De tages af varmen med det samme, og køles helt af i en flad bakke.
Herefter pakkes de i helt rene lufttætte glas, så kan marmeladen fint holde en måned.

Spis marmeladen til dit yndlingspålæg, til frikadellen, koteletten eller sammen med en god ost.

Se mere på
vores hjemmeside
boncat.dk eller ring
på 44 847 847