



Krydret multemarmelade

Ingredienser

- ♥ 250 g multer
-
- ♥ 60 g sukker
- ♥ 0,5 dl epleeddik
- ♥ 1 hel kanelstang
- ♥ 1 hel stjerneanis
- ♥ 7 nellikspiker



Fremgangsmåte

Sil multene og spar på multesaften til senere.

Ha sukkeret i en tykkbunnet kjele og smelt det slik at du får lysebrun, flytende karamell. Tilsett eddik, multesaften du har holdt til side og krydderet. La blandingen koke inn i et par minutter.

Ha så multene i kjelen og rør rundt, så de blir godt blandet med krydderlaken.

Ha multemarmeladen i en serveringsskål og avkjøl.

Så er det bare å finne frem ostene... 😊

Tips

- ♥ Merk at jeg her bruker hele krydder og ikke malt krydder.
- ♥ Jeg bruker epleeddik her, men det går også an å bruke vineddik.

♥ Västerbottensost er en svensk spesialitet som fås i butikker med spesielt gode ostedisker. Du bør absolutt prøve den hvis du får tak i den! Multemarmeladen er imidlertid god til mange slags oster. Prøv den for eksempel til chevre eller edamer.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/krydret-multemarmelade>