

Μαρμελάδα ακτινίδιο

Υλικά:

- ✓ 1 κιλό ακτινίδια
- ✓ ½ - ¾ κιλού ζάχαρη
- ✓ 1 κούπα χυμό πορτοκαλιού
- ✓ 2-3 κλαδιά αρμπαρόριζα ή φλούδα ενός πορτοκαλιού
- ✓ 1 κουταλάκι χυμό λεμονιού ή 1 κουταλιά γλυκόζη

Εκτέλεση:

1. Καθαρίζουμε τα ακτινίδια και τα κόβουμε σε λεπτές φέτες. Αφαιρούμε το ξυλώδες κομματάκι που πιθανόν να υπάρχει εκεί που είναι το κοτσανάκι τους. Τα πασπαλίζουμε με τη ζάχαρη και τα αφήνουμε να μείνουν πάνω κάτω 12 ώρες.
2. Έτσι θα βγάλουν αρκετά υγρά. Προσθέτουμε το χυμό πορτοκαλιού και την αρμπαρόριζα και βράζουμε για 10 λεπτά (από τη στιγμή που αρχίζει ο βρασμός).
3. Αφαιρούμε την αρμπαρόριζα ή τη φλούδα. Με ραβδομπλέντερ αλέθουμε το υλικό μας μέχρι το σημείο που μας αρέσει (άλλοι προτιμούν λείο τον πολτό, σε άλλους αρέσει να βρίσκουν κάποια κομματάκια φρούτα).
4. Συνεχίζουμε το βράσιμο της μαρμελάδας μας, ώσπου να δέσει. Δοκιμάζουμε ή μέχρι να φτάσει η θερμοκρασία στους 105 βαθμούς.
5. Σερβίρουμε τη μαρμελάδα μας ζεστή σε βαζάκια που τα αναποδογυρίζουμε μέχρι να κρυσώσουν.

