

Rognebærgelé med eple

5 koppar rognbær
2 koppar syrlege eple i bitar
2 koppar vatn

Kok rognbæra i ½ time. Ta dei opp med holsleiv. Kok eplebitane i det same vatnet. Dei må ikkje koke sund. Ta epla opp og sil safta gjennom eit silklede. Mål opp kor mange liter rognbær- og elesaft du har. Kok opp liter for liter, då vert geléen fortare stiv og ikkje så seig.

5 koppar saft
4 koppar sukker
1 pakke pektin

Kok opp safta. Ha i litt og litt sukker. Rør om. Når safta kokar, må du ikkje røre meir. Kok forsiktig i 10–20 minutt. Ta geléprøva: Aus litt gelé ned på eit fat. Dra ei teskei igjennom. Glir sporet att, må geléen koke lenger, evt. med meir sukker. Lat den ferdigkokte geléen stå ei stund, skum av og aus over på små glas. Avkjøl og skru loket godt på.

Denne geléen er god attåt middag, i kaker og på skive.

Forklaring på måleiningane i oppskrifta

- Ein kopp er 2 desiliter
- Ei teskei (ts) er 5 milliliter