

Solen på bordet



Trods at lyset vender tilbage, bider vinteren stadig i os, og vi ønsker os noget sol og sommer. Så er det dejligt at DR genudsender det skønne madprogram "Solens mad", hvor Bo Hagström smager og dufter sig igennem det italienske køkken og de italienske råvarer.

Lige nu er det sæson for blodappelsiner, og det er en oplagt mulighed for at få noget sol på bordet. Da Bo Hagström besøgte Sicilien, lærte vi at blodappelsiner vokser på kanten af vulkanen Etna, og at den røde farve udvikles på grund af de specielle temperaturforhold, hvor appelsinerne udsættes for varme dage og kølige nætter.

I programmet viste en lokal kvinde hvordan man laver blodappelsinmarmelade. Prøv at få fat i blodappelsiner der ikke er overfladebehandlet (f.eks. økologiske). Hvis ikke de findes i supermarkedet, så prøv at høre om de kan skaffe det. Kan du kun skaffe overfladebehandlede blodappelsiner, må du rense dem. Det foregår i lunket vand og f.eks. med en køkkensvamp. I øvrigt er man nogle steder begyndt at kalde blodappelsiner for "røde appelsiner". Om det er for ikke at lokke vampyrer til, ved jeg ikke, men det er noget underligt noget.

Blodappelsin marmelade

Først prikkes blodappelsinerne dybt med en gaffel og lægges i vand i 3 dage. Vandet skiftes hver dag. Det får noget af bitterheden ud af appelsinernes skal, så næsten hele appelsinen kan bruges i marmeladen.

Når de tre dage er gået skæres toppen og bunden af appelsinerne og kasseres. Resten af appelsinen deles og skæres i tynde strimler. Vej appelsinerne og tilsæt 600 g sukker pr. kilo appelsiner.

Koges 35 – 60 minutter til det hvide i skallen er blevet klart. Marmeladen skal formodentlig tyknes med lidt rød melatin (1 tsk. pr. kilo frugt), men lav marmeladeprøven og se om det er nødvendigt. (Et par dråber af den varme marmelade dryppes på kanten af en tallerken. Når den er afkølet kan man se, hvor meget den løber, når tallerkenen vippes).

Hæld marmeladen på atamonskyllede eller steriliserede glas, og så er du klar til at sætte solen på bordet.

Køkkensriveren