

Syltede appelsinskaller

Skal af 6 appelsiner (økologiske)

½ liter vand

500 g sukker

lidt flydende Atamon

Appelskinskallerne skylles og skæres i passende strimler.

Koges i vandet i 10 minutter.

Sukkeret drysses i, og der koges i endnu 10-15 minutter.

Skyl et par syltetøjsglas med kogende vand og derefter med Atamon.

Appelsinskallerne fordels i glassene og lagen hældes over.

Glassene lukkes omgående med tætsluttende låg.