

## **Bente Kristensens Cremet jordbærmarmelade med lakrids**

1200 gram frosne jordbær  
1 kg syltesukker  
1 citron  
4-5 spsk lakridspulver  
1 ½ tsk vaniljepulver

Kom jordbær i en gryde sammen med saften fra citron, vaniljen og lakridspulveret.  
Varm op til jordbærene er tøet op. Kog i 2 – 3 minutter  
Tag gryden af blusset og blend massen. Kog videre i 5 – 8 minutter. Skum efter behov.  
Hæld marmeladen på varme rengjorte atamonskyllede glas.  
Opbevares køligt og mørkt.