

Orange stænger

Ingredienser

Skal og saft af en økologisk appelsin

2 dl. Vand (bruges appelsinsaften, skal der kun suppleres med vand indtil 2 dl)

100 gr. Sukker

50 – 80 gr. Chokolade 85% til at dyppe i.

Bagepapir

Sådan gør du:

Vask og tør appelsinen. Skær skrællen af og fjern det hvide på indersiden af skrallen, så godt som muligt. Det har en bitter smag.

Skær skrallen i tynde ønskede strimler.

Kog saft/vand i en lille gryde, ved svag varme (simre) sammen med appelsinskallerne. Når der er ca. 1 dl saft tilbage, kommes sukkeret i. Lad det koge ind til det begynder at boble og blive sirupsagtig – PAS PÅ, det kommer let til at koge for meget og så krystallisere det. Processen kommer "lige pludselig", så gå ikke fra gryden.

Prøv, når det begynder at stivne, at tage en lille dråbe på en kold overflade og se om det stivner lidt.

Tag appelsinskallerne op med en huld si eller en gaffel, når massen er sirupsagtig. Læg dem enkeltvis og lad dem køle. (Evt. i køleskab).

Smelt Chokoladen, som anvist under "chokolade overtræk"

Dyp hver enkelt appelsinskal i chokoladen, ved at holde forsigtigt i den ene ende af appelsinskallen. Lad dem køle af på bagepapir og evt. i køleskabet.

Opbevar dem i tætlukket beholder og køligt.

Velbekomme.

