



Hozzávalók:

1 kg narancs, 2 zöldcitrom (lime), 60 dkg kristálycukor, 1,5 dl víz

1. A narancsot és a zöldcitromot mosószeres szivaccsal dörzsölgetve alaposan megmossuk. Ezután alaposan leöblítjük, megtörölgetjük.
2. A héja kétféleképpen is a dzsembe kerülhet. Ha benne akarjuk majd hagyni, akkor lereszeljük, ügyelve arra, hogy a héj alatti fehér rész ne kerüljön bele, különben keserű lesz. Ha csak az ízét akarjuk belecsempészni a dzsembe, akkor amennyire tudjuk egészben, de szintén a belső fehér bundája nélkül hámozzuk meg a gyümölcsöt.
3. Az így lemeztelenített narancsot és zöldcitromot félbevágjuk, levüket citromfacsaróval kipréseljük, egy tálba öntjük, és hozzákapargatjuk azt a gyümölcshúst is, ami a facsarón maradt.
4. A cukrot egy lábasba szórjuk, a vizet ráöntjük, kevergetve 3-4 percig forraljuk. A narancslevet ráöntjük, akár egészben, akár reszelve, a narancshéjat (esetleg a zöldcitromét is) hozzáadjuk. Kevergetve kb. 40 perc alatt sűrűre főzzük. Az egészben beletett citrushéjat kiemeljük belőle, majd a dzsemet merülőmixerrel lekvárrá is pürésíthetjük. (Ha olyan lekvárt készítünk, amibe darabosan szeretnénk a citromhéjat beletenni, akkor a kivett puha narancshéjat vágjuk vékony csíkokra így tegyük a lekvárba. Az is jó megoldás, ha a lereszelt narancshéjat forró vízben kb. 30 perc alatt puhára főzzük. Leszűrjük, így keverjük a kész

Narancsdzsem zöldcitrommal (lime) bolondítva

lekvárba. Ha reszelve belefőztük a dzsembe, ne pürésítsük, mert kesernyés lesz!)

5. Megfelelően fertőtlenített 5 kisebb üvegbe kanalazzuk, lezárjuk, 10 percre a feje tetejére állítjuk, majd visszafordítjuk, és mehet is a helyére.

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc