



Μαρμελάδα καρπούζι

10'Χρόνος
Εκτέλεσης**20'**Χρόνος
Ψησίματος**1 κιλό**

Μερίδες

1Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Μέσα σε μία μεγάλη [κατσαρόλα](#), οτιδήποτε άλλη εκτός από αλουμινίου, ανακατέβουμε τον πουρέ καρπούζι, τη ζάχαρη και τον χυμό λεμόνι. Χρησιμοποιούμε μία μεγαλύτερη από όσο πιστεύουμε κατσαρόλα για να μην ξεχειλίσει ο αφρός κατά τη διάρκεια του βρασμού.
- Βράζουμε το μείγμα σε δυνατή φωτιά. Εάν έχουμε θερμομέτρο μέχρι να να φτάσει η θερμοκρασία του μείγματος 104° C, αλλιώς βάζουμε ένα πιατάκι στην κατάψυξη και όταν νομίζουμε ότι η μαρμελάδα είναι έτοιμη το αφαιρούμε, στάζουμε επάνω του 2-3 σταγόνες μαρμελάδας οι οποίες αν κρατήσουν το σώμα τους και δεν τρέξουν σημαίνει ότι η μαρμελάδα έχει δέσει. Επίσης μπορούμε να βάλουμε περισσότερη ποσότητα και με το δάχτυλό μας να “ανοίξουμε δρόμο” στη μαρμελάδα. Αν ο δρόμος δεν κλείσει σημαίνει ότι η μαρμελάδα είναι έτοιμη.
- Πρέπει να ανακατεύουμε συχνά για να μην κολλήσει στον πάτο της κατσαρόλας.
- Προσθέτουμε την πηκτίνη και βράζουμε για ακόμα 4 λεπτά.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά και βάζουμε τη μαρμελάδα σε καθαρά [αποστειρωμένα βάζα](#) και αφήνουμε κενό περίπου 1,5 εκ. από το χείλος του βάζου.
- Καθαρίζουμε καλά την εξωτερική μεριά του βάζου εκεί που κουμπώνει το καπάκι και τα κουμπώνουμε πολύ καλά.
- Σερβίρουμε πάνω σε [φέτες ψωμί](#) με τυρί φέτα και λίγα φύλλα δυόσμο.

Tip

Για να πάρουμε τον πουρέ από το καρπούζι παίρνουμε το φρούτο, το καθαρίζουμε από τη φλούδα του, αφαιρούμε τα κουκούτσια και το περνάμε από το μπλέντερ μέχρι να γίνει πουρές! Ζυγίζουμε 1.400 γρ. από αυτό και χρησιμοποιούμε για τη συνταγή!

Συστατικά

- 1400 γρ. πουρέ καρπούζι
- 1250 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 120 γρ. χυμό λεμονιού
- 25 γρ. [πηκτίνη](#), σε σκόνη

Για το σερβίρισμα

- φέτες ψωμί
- φέτα
- φύλλα δυόσμου

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

560 Θερμίδες (kcal)	0.5 Λιπαρά (γρ.)	0.1 Κορ.Λίπη (γρ.)	137.0 Υδατ/κες (γρ.)
28%	1%	1%	53%
135.0 Σάκχαρα (γρ.)	0.7 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.5 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.04 Αλάτι (γρ.)
150%	1%	2%	1%