Syltede sultanarosiner



Ingredienser

2 dl lysebrunt demerara sukker
1 dl epleeddik
2 dl sherry
ca 3 dl sultanas

Servering:
mild gulost (f eks Norvegia)

Fremgangsmåte

Ha demerara sukker, epleeddig og sherry i en kjele. Kok opp og rør slik at sukkeret løser seg opp. Ta kjelen av platen og ha oppi tilstrekkelig sultanarosiner så de såvidt dekkes av væsken.

Dekk godt til med plastfolie eller ha blandingen i en glasskrukke med lokk (se tips). La stå i kjøleskapet til dagen etter.

Tips

Vær obs på at dette er en litt original oppskrift og at eddiken gjør at du får den syrlige smaken i tillegg til det søte. Ikke alle liker dette, men som sagt synes jeg dette smakte kjempegodt. En smakssak - som alltid.

De fleste synes at epleeddiken lukter sterkt. Jeg anbefaler derfor å bruke krukke med tett lokk eller å dekke til godt med plastfolie.

Smaken på disse rosinene er såpass sterk, at jeg synes mild gulost ble perfekt til! Du kan jo prøve deg frem selv også 🙂

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/syltede-sultanarosiner