Pære- og vaniljesyltetøy



Ingredienser

♥ 400 g pærebiter
♥ 400 g syltesukker (se tips)
♥ 1 vaniljestang

Fremgangsmåte

Skrell, rens og del pærer opp i små biter. Vei opp mengden pærebiter så du får 400 g. Ha pærebitene i en kjele sammen med syltesukkeret. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut frøene på innsiden. Ha både vaniljefrø og vaniljestang i kjelen.

Varm opp blandingen forsiktig. Etter hvert vil pærebitene avgi vann så det blir flytende væske i kjelen (du trenger altså ikke å tilsette vann, se tips).

Småkok syltetøyet til pærebitene er helt bløte.

Fjern vaniljestangen. Mos flesteparten av pærebitene gjennom en sil slik at du sitter igjen med noen få pærebiter i syltetøyet.

Ha syltetøyet i en serveringsskål og avkjøl før servering.

Tips

♥ Bruk ekte vaniljestang av god kvalitet! Da får du et pæresyltetøy med fantastisk smak og de små svarte prikkene i syltetøyet er beviset på at du har brukt ekte vare!

♥ Husk at pærene vil avgi væske etter hvert som de varmes opp, så du trenger ikke å tilsette vann i kjelen. Det skader likevel ikke om du vil tilsette et par spiseskjeer vann.

♥ Det at du bruker syltesukker (sukker med pektin) gjør at syltetøyet får litt tykkelse. Syltesukker fås kjøpt i de fleste matbutikker (jeg bruker syltesukker fra Dansukker). Syltetøyet blir imidlertid også godt om du bruker helt vanlig sukker og du kan i stedet la det koke litt lenger..

♥ Syltetøyet oppbevares i kjøleskapet i noen dager og kan også fryses.

♥ Pære- og vaniljesyltetøyet smaker som du ser perfekt til chèvre, men for all del - det smaker nydelig til andre typer oster også - både blåskimmelsoster og vanlig gulost.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/paere-og-vaniljesyltetoy