Syltede aprikoser med rom

Ingredienser



♥ 8 ferske aprikoser (se tips)
♥ 1 dl vann
♥ 1 dl sukker
♥ 0,5 dl rom (se tips)

Fremgangsmåte

Del aprikosene på midten og fjern stenene.

Legg de halve aprikosene i en kjele sammen med vann, sukker og rom.

Kok opp og la småkoke i noen minutter, til du ser at skallet begynner å løsne fra aprikosene. Løft da forsiktig en og en aprikos opp av kjelen og dra av skallet helt. Legg aprikoshalvdelene uten skall tilbake i kjelen.

Når aprikosene er møre, har du dem på et syltetøyglass eller i en serveringsskål. Avkjøl før du har på lokket.

Serveres avkjølt som tilbehør til ost.

Tips

♥ Merk at jeg i denne oppskriften bruker ferske aprikoser og ikke tørkede. Vil du lage noe med tørkede aprikoser, kan du se oppskriften på Sitrusmarinerte aprikoser, Marinerte aprikoser med kanel og vanilje og Glaserte aprikoser og pistasjnøtter.

♥ Jeg synes det er greit å ikke lage for stor porsjon av gangen, men det er så klart intet i veien for å doble denne oppskriften.

♥ Du kan bruke hvit eller brun rom.

♥ Glasset med de syltede aprikosene holder seg gode i flere dager i kjøleskapet.

♥ Eksempler på oster som passer veldig godt til syltede aprikoser er Camembert, Brie, Ridderost, Jarlsberg og Royal Morbier som jeg har brukt her. En Morbier kjennetegnes av det tynne, svarte askelaget i midten av osten.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/syltede-aprikoser-med-rom