Det søte liv...

Syltede klementiner

Ingredienser



♥ 6 klementiner (se tips)
♥ 2 dl vann
♥ 300 g melis

Fremgangsmåte

Skjær klementinene i skiver som er ca. 1/2 cm tykke. Ha dem i en kjele med vann og melis og la de småkoke til vannet er sirupsaktig (ca 15-20 min). Følg med hele tiden og rør underveis, så klementinene ikke setter seg fast i kjelen og blir brune. Spe eventuelt med litt ekstra vann.

Klementinskivene er ferdige når de er helt møre og ligger i en tykk, sirupsaktig klementinlake.

Legg en og en klementinskive på et brett dekket med matpapir.

Avkjøl over natten. De vil fortsatt være klissete.

Få med deg mest mulig av den tykke sirupen også. Den smaker nydelig!

Tips

♥ Bruk helst økologiske klementiner, så du unngår sprøytemidler i skallet.

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

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