Jordbærsyltetøy med moreller og rips

Ingredienser



♥ 500 g jordbær
♥ 200 g moreller (renset vekt, uten stener)
♥ 100 g rips
♥ 200 g syltesukker

Fremgangsmåte

Ha rensede jordbær, moreller og rips i en kjele. Tilsett sukkeret og rør godt rundt.

La blandingen gjerne stå i kjøleskapet i et par timer så bærene begynner å safte seg.

Sett kjelen på platen og kok opp syltetøyet på middels varme mens du rører. La syltetøyet småkoke i ca 5 minutter. Rør stadig i det, så det ikke setter seg i bunnen.

Ta kjelen av platen og avkjøl syltetøyet litt før du har det på rene, nyvaskede glass.

Tips

♥ Tilpass sukkermengden etter hvor søtt og tykt du liker syltetøyet ditt. Jeg synes den angitte mengden gir veldig god smak.

♥ Syltesukker inneholder pektin som gjør at syltetøyet tykner mer. Fås kjøpt i de fleste store matbutikkene. Det går også fint å lage syltetøyet med vanlig sukker,

men da blir det littegrann mer tyntflytende.

♥ Syltetøy som has på varme, steriliserte glass, tåler som regel å oppbevares i romtemperatur (gjerne i en mørk, kjølig kjeller hvis du har). Åpnet sýltetøyglass må alltid oppbevares i kjøleskapet og spises i løpet av 4-5 dager.

♥ Selv pleier jeg å fryse ned hjemmelaget syltetøyt i plastbegre (for eksempel egner tomme, rene rømmebegre o.l. seg utmerket til å fryse syltetøy i).

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaersyltetoy-med-moreller-og-rips