Jordbær- og rabarbrasyltetøy



Ingredienser

♥ 600 g rabarbra (renset vekt)
♥ 500 g jordbær
♥ 0,5 dl vann
♥ 500 g syltesukker (se tips)

Fremgangsmåte

Del renset rabarbra i biter. Del også jordbærene hvis de er store.

Ha rabarbra- og jordbærbiter i en kjele med vannet og varm opp på middels varme. La jordbær- og rabarbrabitene småkoke under omrøring til de er myke, ca. 5 minutter. Tilsett sukkeret og la syltetøyet koke videre i 5-10 minutter, så syltetøyet tykner og både rabarbra og jordbær går i oppløsning.

Ha det ferdige syltetøyet på rene, varme glass (eller i serveringsskåler hvis du vil servere det med en gang).

Tips

♥ Merk at sukkermengden er veiledende. Jeg synes den angitte mengde er passe, men du må selv smake deg til hvor søtt syltetøy du liker.

♥ Det går fint å lage syltetøy av frosne rabarbrabiter og jordbær dersom du skulle ha det i fryseren. Det vil ta litt lenger tid før de tiner, men følg for øvrig den samme fremgangsmåten som ovenfor.

♥ Syltesukker er sukker tilsatt pektin og fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikkene. Pektin gjør at syltetøyet tykner mer enn om du bruker vanlig sukker, men bortsett fra at syltetøyet blir litt tynnere, går det helt greit å lage syltetøy med vanlig sukker.

♥ Syltetøyet bør oppbevares kjølig. Syltetøy i åpen syltetøyskål bør spises opp i løpet av noen dager. Skal du oppbevare det over lengre tid, anbefaler jeg deg å fryse det ned enten i syltetøyglass (ikke fyll dem helt fulle ellers sprekker glassene i fryseren) eller i plastbokser.

♥ Denne porsjonen syltetøy er ikke så veldig stor og gir nok til to middels store syltetøyglass. Det er bare å gange opp oppskriften hvis du vil lage en større porsjon.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaer-og-rabarbrasyltetoy