Jordbær- og ripssyltetøy



Ingredienser

♥ 600 g jordbær
♥ 700 g rips (renset vekt)
♥ 800 g syltesukker (se tips)
♥ 1-2 dl vann

Fremgangsmåte

Mos mesteparten av jordbærene (ca. 500 g) og ha i en kjele sammen med ripsbærene. Del resten av jordbærene i større biter og ha også de i kjelen. Tilsett syltesukkeret og 1 dl vann.

Kok opp på middels varme og la blandingen småkoke i 5-10 minutter, så syltetøyet tykner. Spe med litt ekstra vann hvis du synes at syltetøyet virker for tykt.

Ha det ferdige syltetøyet på rene, varme syltetøyglass.

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 jordbær og rips 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-ripssyltetoy