Jordbærsyltetøy med vanilje

Ingredienser



♥ 500 g jordbær
♥ 150 g syltesukker
♥ 1 vaniljestang

Fremgangsmåte

Rens jordbærene og del dem i store biter. Ha bærene i en kjele sammen med syltesukkeret.

Snitt opp vaniljestangen og skrap ut frøene på innsiden. Ha både vaniljefrø og vaniljestangen i kjelen.

La blandingen stå i kjøleskapet i 1 time. Bærene vil da ha saftet seg noe.

Rør rundt og varm opp blandingen på middels varme. La syltetøyet småkoke i et par minutter mens du rører hele tiden.

Ta kjelen av platen og fjern den hele vaniljestangen.

Avkjøl syltetøyet noe før du har det på rent syltetøyglass eller serveringsskål.

Tips

♥ Syltesukker inneholder pektin som gjør at syltetøyet tykner litt mer enn om du bruker vanlig sukker. Syltesukker fås kjøpt i de flest store matbutikkene.

♥ Syltetøyet holder seg godt i 4-5 dager om du oppbevarer det i kjøleskapet.

♥ Vil du oppbevare det lenger, anbefaler jeg å ha det i plastbokser som du legger i fryseren.

♥ Oppskriften gir 1 stort syltetøyglass. Det er ikke noe i veien for å gange opp porsjonen hvis du vil lage mer syltetøy når du først er i gang.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaersyltetoy-med-vanilje