Det søte liv...

Jordbærsyltetøy med appelsin



Ingredienser

♥ 1 kg jordbær
♥ 2 appelsiner
♥ 400 g syltesukker (se tips)

Fremgangsmåte

Skyll og rens jordbærene, del dem i store biter og ha bitene i en kjele. Skyll appelsinene godt, riv det gule appelsinskallet fint og ha appelsinskallet i kjelen med jordbærene. Press saften ut av appelsinene og ha også dette i kjelen. Ha så i syltesukkeret og bland alt godt sammen.

Varm opp blandingen på middels varme. La syltetøyet småkoke i ca. 10-15 minutter mens du rører hele tiden. Syltetøyet er ferdig når jordbærene er bløte og syltetøyet har begynt å tykne (husk at det tykner ytterligere når det avkjøles).

Hell syltetøyet på rene syltetøyglass (se tips), sett på lokk og avkjøl.

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.

♥ Syltetøyglassene bør være helt rene og varme før du har i syltetøyet. Ha glassene en stund i en kjele med varm vann eller sett dem midt i ovnen ved 100°C i 15 minutter. Det er også lurt å avkjøle de fylte syltetøyglassene opp ned for at

syltetøyet skal holde seg lengre.

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

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