Tranebærsyltetøy (Cranberry Jam)

Ingredienser



♥ 350 g friske tranebær
♥ 250 g sukker
♥ 1 dl appelsinjuice
♥ 1 kanelstang
♥ 5 nellikspiker

Fremgangsmåte

Skyll tranebærene og ha dem i en kjele sammen med sukker, appelsinjuice, kanelstang og nellikspiker.

Varm opp blandingen og la den småkoke på middels varme. Etter hvert vil tranebærene sprekke opp og lage «poppe»-lyder. Rør av og til, helt til alle tranebærene har gått i oppløsning og blandingen har fått tykk syltetøykonsistens (ca. 15–20 minutter).

Ha syltetøyet på et rent glass eller serveringskrukke. Avkjøl i romtemperatur.

Tips

♥ Dette syltetøyet blir nokså tykt i konsistensen, men dette avhenger jo også av koketiden. Tranebærene vil avgi nokså mye saft når de begynner å sprekke opp. Dersom du ser at syltetøyet blir for tykt også etter at bærene har kokt en stund, kan du spe på med litt ekstra appelsinjuice eller vann for å få et tynnere syltetøy.

♥ Syltetøyet bør oppbevares i kjøleskapet etter at glasset er åpnet. Det går fint å fryse det ned.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tranebaersyltetoy-cranberry-jam