Rabarbrasyltetøy med vanilje

Ingredienser



♥ 500 g rabarbra (renset vekt)
♥ 400 g sukker (se tips)
♥ 1 ss vaniljepasta (se tips)
♥ saft fra 1/2 sitron (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Del renset rabarbra i mindre biter. Ha bitene i en skål sammen med sukkeret. Rør slik at alle rabarbrabitene blir godt dekket av sukker. Dekk til med plastfolie, og la bollen stå i kjøleskapet i 12 - 36 timer. Rabarbraen vil da safte seg og avgi væske.

Ha rabarbrabitene, væsken og resten av sukkeret i bollen (hvis det har lagt seg noe i bunnen) i en middels stor kjele. Tilsett vaniljepasta (se tips) og eventuelt en skvis sitronsaft.

La blandingen koke opp og deretter småkoke i 20-30 minutter, eller til du ser at syltetøyet begynner å få rød-brun farge og passe tykkelse (husk at det stivner mer når det er avkjølt).

Hell syltetøyet på varme, rene glass med tett lokk, eller i en syltetøyskål dersom du ønsker å servere det med en gang.

Tips

♥ Vaniljepasta fås kjøpt i mange, norske matbutikker. Alternativt kan du gjerne bruke vaniljestang. Snitt den opp og skrap ut vaniljefrø, og ha så både vaniljefrø og vaniljestangen i kjelen når du starter kokeprosessen. Fisk ut vaniljestangen når syltetøyet er ferdig kokt.

♥ Det er nokså mye sukker i dette syltetøyet. Jeg synes det passer veldig godt til den syrlige rabarbraen, og gjør også at syltetøyet har god holdbarhet og tykkelse. Men du kan redusere mengden til 250-300 gram dersom du ønsker å bruke mindre sukker. Syltetøyet vil i så fall bli noe tynnere i konsistensen og bør helst fryses for å sikre holdbarheten.

♥ Hvis du er nøye på å sterilisere syltetøyglassene, har syltetøyet lang holdbarhet i romtemperatur. Sterilisering gjør du ved å ha syltetøyglass og lokk i stekeovnen ved 100°C i minst 10 minutter. Ha varmt, nykokt syltetøy på de varme, steriliserte syltetøyglassene og skru straks igjen lokket. Ved å snu syltetøyglassene opp ned i noen minutter, sikrer du at glassene blir helt lufttette.

♥ Hvis du er usikker på dette med sterilisering av glass, lønner det seg å oppbevare syltetøyet kjølig. Syltetøy i åpen syltetøyskål må stå i kjøleskapet. Det går veldig fint å ha syltetøyet på plastbokser og fryse ned.

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

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