Ripssyltetøy



Ingredienser

♥ 0,5 dl vann
♥ 250 g sukker
♥ 5 dl rips (renset vekt)

Fremgangsmåte

Ha vann og sukker i en mellomstor kjele. Gi dette et oppkok, til du ser at sukkeret smelter.

Ha ripsbærene i kjelen.

Skru ned varmen på platen og la syltetøyet småkoke i ca. 25 minutter.

Hell det varme syltetøyet på rent syltetøyglass. Sett straks på lokket og la syltetøyet avkjøles.

Tips

♥ Syltetøyglass steriliseres ved å sette det på en plate i stekeovnen og la det stå i ovnen ved 100°C i minst 10 minutter. Lokket kan gjerne legges i kokende vann i noen minutter.

♥ Dette syltetøy inneholder nokså mye sukker, som gjør at syltetøyet blir nokså tykt. Sukkeret gjør også at syltetøyet blir holdbart. Åpnet syltetøyglass bør imidlertid oppbevares i kjøleskapet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ripssyltetoy