



Blåbærsyltetøy

Ingredienser

- ♥ 500 g blåbær (se tips)
- ♥ 0,5 dl vann
- ♥ 175 g syltesukker (se tips)

Fremgangsmåte

Rens blåbærene og ha dem i en kjele sammen med vannet. Kok opp og la bærene småkoke i noen minutter så de begynner å løse seg opp.

Tilsett syltesukkeret og la blåbærsyltetøyet koke opp igjen så sukkeret smelter og syltetøyet tykner litt i konsistensen. Rør hele tiden så syltetøyet ikke setter seg i bunnen av kjelen.



Avkjøl syltetøyet litt før du har det på rent, varmt syltetøyglass (eller syltetøyskål hvis du vil servere det med en gang).

Tips

♥ Jeg har her brukt norske skogsblåbær, som jeg synes gir den aller beste smaken på syltetøyet. Bruk det hvis du kan! Får du ikke tak i små skogsblåbær, kan du selvsagt også bruke store blåbær. Selv om de ikke er så mørke inni, vil det blå skallet likevel gjøre at syltetøyet blir blått.

♥ Husk at det går fint å lage syltetøy av frosne blåbær dersom du skulle ha det i fryseren. Slik får du tak i skogsblåbær hele året! Det vil ta litt lenger tid før de tiner, men følg for øvrig den samme fremgangsmåten som ovenfor.

♥ Merk at sukkermengden er veiledende. Jeg synes den angitte mengde er passe, men du må selv smake deg til hvor søtt syltetøy du liker.

♥ Syltesukker er sukker tilsatt pektin og fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikkene. Pektin gjør at syltetøyet tykner mer enn om du bruker vanlig sukker, men bortsett fra at syltetøyet blir litt tynnere, går det helt greit å lage syltetøy med vanlig sukker.

♥ Syltetøyet bør oppbevares kjølig. Syltetøy i åpen syltetøyskål bør spises opp i løpet av noen dager. Skal du oppbevare det over lengre tid, anbefaler jeg deg å fryse det ned enten i syltetøyglass (ikke fyll dem helt fulle ellers sprekker glassene i fryseren) eller i plastbokser.

♥ Denne porsjonen syltetøy er ikke så veldig stor og gir nok til ett middels stort syltetøyglass. Det er bare å gange opp oppskriften hvis du vil lage en større porsjon.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/22475>