



Jordbærsyltetøy med vanilje

Ingredients

- ♥ 500 g jordbær
- ♥ 150 g syltesukker
- ♥ 1 vaniljestang

Instructions

Rens jordbærene og del dem i store biter.
Ha bærene i en kjele sammen med syltesukkeret.



Snitt opp vaniljestangen og skrap ut frøene på innsiden. Ha både vaniljefrø og vaniljestangen i kjelen.

La blandingen stå i kjøleskapet i 1 time. Bærene vil da ha saftet seg noe.

Rør rundt og varm opp blandingen på middels varme. La syltetøyet småkoke i et par minutter mens du rører hele tiden.

Ta kjelen av platen og fjern den hele vaniljestangen.

Avkjøl syltetøyet noe før du har det på rent syltetøyglass eller serveringsskål.

Tips

- ♥ Syltesukker inneholder pektin som gjør at syltetøyet tykner litt mer enn om du bruker vanlig sukker. Syltesukker fås kjøpt i de fleste store matbutikkene.
- ♥ Syltetøyet holder seg godt i 4-5 dager om du oppbevarer det i kjøleskapet.

♥ Vil du oppbevare det lenger, anbefaler jeg å ha det i plastbokser som du legger i fryseren.

♥ Oppskriften gir 1 stort syltetøyglass. Det er ikke noe i veien for å gange opp porsjonen hvis du vil lage mer syltetøy når du først er i gang.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/22712>