



Jordbærsyltetøy med appelsin

Ingredients

- ♥ 1 kg jordbær
- ♥ 2 appelsiner
- ♥ 400 g syltesukker (se tips)

Instructions

Skyll og rens jordbærene, del dem i store biter og ha bitene i en kjele. Skyll appelsinene godt, riv det gule appelsinskallet fint og ha appelsinskallet i kjelen med jordbærene. Press saften ut av appelsinene og ha også dette i kjelen. Ha så i syltesukkeret og bland alt godt sammen.



Varm opp blandingen på middels varme. La syltetøyet småkoke i ca. 10-15 minutter mens du rører hele tiden. Syltetøyet er ferdig når jordbærene er bløte og syltetøyet har begynt å tykne (husk at det tykner ytterligere når det avkjøles).

Hell syltetøyet på rene syltetøyglass (se tips), sett på lokk og avkjøl.

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.
- ♥ Syltetøyglassene bør være helt rene og varme før du har i syltetøyet. Ha glassene en stund i en kjele med varm vann eller sett dem midt i ovnen ved 100°C i 15 minutter. Det er også lurt å avkjøle de fylte syltetøyglassene opp ned for at syltetøyet skal holde seg lengre.

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/22950>