



Jordbærsyltetøj med appelsin

Det her vil du lave igen og igen – det er smaddernemt og smager henrivende! Jordbærrene er kun kogt kortvarigt og har derfor stadig lidt struktur. Spis det på is, på pandekager – og på franskbrødet, selvfølgelig.



[Bedøm opskrift](#)



30 min

Jun – Aug

Lav på gluten

Lav på laktose

Vegetar

Ingredienser

-

1.5 kg **jordbær**

1.5 kg syltesukker

½ korn fra vaniljestang

5 spsk reven usprøjtet appelsinskal

Atamon

Opskrift udviklet af Vibeke Lehn

Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Del evt. større bær og bland dem i en gryde med sukker, vanilje og appelsinskal.
- 2 Bring det hele i kog under omrøring og lad syltetøjet kog i 2 minutter ved god varme.
- 3 Skum og stil syltetøjet til afkøling i ca. 15 minutter.
- 4 Hæld syltetøjet på atamon-skyllede glas med tætsluttende låg.
- 5 Opbevares køligt.

