

JORDBÆRSYLTETØJ



OPSKRIFT

1 stort syltetøjsglas
(ca. 3,5 dl) med låg
½ tsk Atamon

250 g jordbær
125 g sukker, 1½ dl

SÅDAN SKAL DU GØRE

1. Skyl syltetøjsglasset med kogende vand og Atamon.
2. Skyl jordbærrene.
3. Skær jordbærrene midt over, og kom dem i en gryde.
4. Kom sukker i gryden og bland.
5. Lad jordbær og sukker stå i gryden i 10 minutter.
6. Kog jordbær og sukker i ca. 15 minutter ved svag varme.
7. Hæld jordbærsyltetøjet i syltetøjsglasset, og sæt låg på.
8. Sæt en mærkat på glasset, hvor der står, hvornår jordbærsyltetøjet er lavet.
9. Opbevar jordbærsyltetøjet i køleskab.

