

Jordgubbssylt med vanilj!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Jordgubbssylt med vanilj

2 liters

Ingredienser:

2 liter jordgubbar
0,5 st vaniljstång
1 dl vatten
8 dl syltsocker

Gör så här:

Skölj och rensa jordgubbarna, låt dem vara hela. Snitta upp vaniljstången.

Lägg jordgubbar, vaniljstång och vatten i en gryta. Koka upp och låt sjuda utan lock i ca 10 minuter. Lägg i sockret och koka upp. Koka i 5 minuter utan lock. Ta upp vaniljstången och skumma väl.

Låt sylten stå i ca 10 minuter. Häll upp i rena burkar och sätt på lock.