GENERELL

Hallonsylt med lakrits och vanilj

Kock: **Cattis Legelius** Tid: **15 min** Portioner: **6**

Hallon + lakrits & vanilj = Succé

Smaksättningen hallon och lakrits har ju varit en klassiker i godisvärlden länge och borde funka även när det gäller sylt tänkte jag. Om det gjorde! Jisses vad gott det blev.Sylten passar alldeles utmärkt till såväl de nygräddade våfflorna som till ostbrickan.

En klick sylt ovanpå lite Saint Agur smakar alldeles ljuvligt kan jag lova.

15

Använder oftast lakritspulvret Polvere di liquirizia di Calabria vid smaksättning när det gäller lakrits.En burk räcker hur länge som helst. (Vet att det säljs här.)

INGREDIENSER

Hallonsylt med lakrits och vanilj
0.5 liter färska hallon
2-3 teskedar lakritspulver (polvere di liquirizia di calabria)
1 st färsk vaniljstång
  syltsocker (dosera enl. anvisning på paketet)

GÖR SÅ HÄR

1. Rensa hallonen från ev. skräp som kommit med och häll dem i en kastrull.Dela vaniljstången på mitten och skrapa ur allt innehållet och lägg i kastrullen tillsammans med hallonen. Strö lakritspulver över och dosera sedan syltsockret enl. anvisningen på paketet.

2. Låt allt koka upp i ca 5-7 min och häll sedan upp sylten i en väl rengjord burk. Låt svalna och njut sedan sylten med ost på ett kex tex.