GENERELL

Lingonsylt

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **45 min** Portioner: **10**

45

Lingonens tid är nu. Skogarna är fulla av det röda guldet och så även butikerna om du inte orkar ge dig ut i skog och mark själv.

Lingonsylt är otroligt enkelt att koka själv och det blir så så ofantligt mycket godare än färdigköpt sylt. Det som är bra med lingon är också att de innehåller naturligt pektin vilket gör att sylten tjocknar av sig själv.

INGREDIENSER

1 kg färska lingon (frysta går bra men minska på vattnet)
2 dl vatten
3 dl socker

GÖR SÅ HÄR

1. Koka upp lingonen och vattnet och låt det småkoka på medelhög värme i 10-15 minuter.

2. Skumma av emellanåt. Ta i sockret lite i taget och rör om tills det löser sig. Låt puttra ytterligare 10 minuter.

3. Ta av från värmen och skumma av om det behövs. Häll upp på absolut rena glasburkar. Sylten håller i minst 6 månader i kylskåp.

4. TIPS: Vill man kan man även smaksätta sin lingonsylt på olika sätt genom att koka med olika kryddor.Kryddor som passar bra tillsammans med lingon är vaniljstång, anis & kanelstång. Även aromatiska örter som timjan och rosmarin kan användas i mindre mängd.