



Sandras blåbärssylt

Kock: **Sandra Lindberg** Tid: **20 min** Portioner:



Missbrukar ni bär lika mycket som mig? Jag har laddat upp frysen med både hallon och blåbär som jag plockade i somras på landet - skillnaden i smaken på köpta (frysta) och egenplockade är enorm. Tänk att det kan vara så stor skillnad!



INGREDIENSER

2 liter blåbär
1 deciliter vatten
3 deciliter socker
1 matsked äkta vaniljpulver

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att rensa bären och koka sedan upp bär och vatten i en kastrull. Låt puttra i ungefär 10 minuter tills bären gottat ihop sig.
- 2** Sänk värmen och tillsätt socker och vaniljpulver.

3

Skumma av sylten. Det vita/lila skummet som lägger sig på ytan ska tas bort med en sked. Sylten klarar sig längre om skummet avlägsnas.

4

Tvätta ur glasburkarna noggrant och se till att burkarna är någorlunda varma när du håller upp sylten för att minska risken för att dem ska spricka.