



BAKA

Jordgubbssylt

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **10 min** Portioner: **1**



Sylt gjord på jordgubbar med smak av lime och vanilj.

Glöm inte att skumma sylten väl när du kokar den, så håller den längre. Mängden blir ca 600 gram.



INGREDIENSER

1 st lime
1 st vaniljstång
500 gram frysta jordgubbar
1.25 dl syltsocker

GÖR SÅ HÄR

1 Tina jordgubbarna lite försiktigt och skär dem i mindre bitar. Dela vaniljstången på längden och skrapa ur fröna.

2

Lägg jordgubbar, vaniljstång, vaniljfrön och syltsocker i en kastrull och koka upp under omrörning. Koka i 4-5 minuter. Skumma sylten under tiden.

3

Dra av kastrullen från värmen, skumma väl och riv ner limeskal och pressa i limejuicen. Plocka upp vaniljstången. Om man vill ha en slätare konsistens på sylten kan man mixa den lite lätt med mixerstav.

4

Häll upp i väl rengjorda varma glasburkar. Fyll på burkarna ända upp till kanten och sätt sedan snabbt på locken.