

Jordbærsyltetøj a la Mojito

550 - 600 ml



nem

Op til 25 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

syltetøjsglas

Jordbærsyltetøj a la mojito:

500 g frosne jordbær - optøede eller

friske

1 dl vand

250 g sukker

2 spsk. frisk mynte - hakket

revet skal og saft fra 1 lime

2 tsk. Dr. Oetker Geleringspulver til

marmelade, 1½ kg frugt

1 spsk. sukker

1 Jordbærsyltetøj a la mojito:

Skær jordbærrene i mindre stykker. Kom vand og jordbær, inklusiv alt saften fra bærrene i en gryde og bring det i kog. Tilsæt 250 g sukker og fintrevet skal og saft fra en lime, lad det koge sammen et par minutter til sukkeret er opløst, fjern skum undervejs. Tag gryden af varmen.

Bland geleringspulver med 1 spsk. sukker og drys det i syltetøjet under kraftig omrøring. Tilsæt mynten og kom gryden tilbage over varmen. Kog syltetøjet op under omrøring i ½-1 minut. Kom syltetøjet på rene glas.

Tips:

For at forlænge holdbarheden på syltetøjet er det en god idé at skolde glas og låg i kogende vand, inden syltetøjet hældes på. Alternativt kan du komme lidt alkohol (fx. vodka) i glasset, sætte låg på og ryste glasset. Hæld alkohol ud og kom syltetøjet i.

Det er forskelligt, hvor stærkt mynte smager, så start evt. kun med 1 spsk. og smag dig frem.

Se flere opskrifter og få flere tips til din syltning på vores [sylte temaside](#).

Prøv også at lave en "breakfast bowl" toppet med syltetøjet og hjemmelavet müsli. Opskriften på müsli kan du finde [her](#).

