

GARDENAS JORDBÆRSYLTETØY!

1. Bland jordbær, sukker og sitronsaft i en stor kasserolle.
2. Rør over medium til lav varme til sukkeret er helt oppløst.
3. Øk varmen til medium-høy og bring blandingen til kokepunktet. Da skal det boble masse!
4. Rør ofte og mos jordbærene mens du rører, fortsett å koke, til syltetøyet er tyknet og bobler dekker hele overflaten (ca. 10 minutter).
5. Overfør syltetøy til en krukke og la avkjøles til romtemperatur.
6. Forsegl glassene og ha de i kjøleskapet. Anbefales å spises innen 10 dager.

(Hvis forseglingen forsegles og er uåpnet, kan syltetøyet vare fra 1 til 3 måneder i kjøleskapet.)

