

Aroniasylt

Från Sonja

1 liter aroniabär
2 dl vatten
1 tsk vaniljsocker
3 dl råsocker eller strösocker
Saften av en halv citron

Skölj bären och koka dem med 2 dl vatten på svag värme i ca 20 min

Skumma bären

Mixa bären med en stav eller stöt

Blanda vaniljsockret i råsockret och håll i kastrullen och tillsätt citronsaften

Koka allt tills det blir lite simmigt, ca 20 min

Häll upp sylten på rena, varma brukar och sätt genast på lock.

Sylten håller sig i några månader utan konserveringsmedel. För längre hållbarhet kan man tillsätta t.ex. citronsyra. Dosering står på förpackningen.

Lycka till!