

SYLT MED SOMMERENS BÆR



ÆBLE-BLOMME-MARMELADE

- 1 kg blommer
- 1 kg æbler
- 3 dl vand
- 2 kanelstænger
- 2 timiankviste
- 1 kg Dansukker Syltesukker

Skold, flå og udsten blommerne. Skær dem i mindre stykker. Skræl æblerne, fjern kernerne, og skær æblerne i både. Bland blommer, æbler, vand, kanelstænger og timian i en gryde, og lad det simre under låg i 5-10 minutter. Tilsæt syltesukker, og kog i yderligere 2 minutter. Tag gryden af kogepladen, og skum af. Hæld marmeladen på varme, rengjorte glas. Luk dem tæt. Opbevares køligt.

I stedet for blommer kan man bruge blåbær eller brombær.

GULERODSCHUTNEY

- 1 kg små, spæde gulerødder
- 2 zittauerløg
- 2 usprøjtede appelsiner
- 2 dl vand
- 1 tsk. stødt koriander
- 1 spsk. salt
- 2 tsk. sort peber
- 2 tsk. karry
- 2 tsk. revet frisk ingefær
- 2 dl gule rosiner
- 4 dl hvidvinseddike
- 3 dl Dansukker Syltesukker

Skyl og skræl gulerødderne. Riv dem groft. Pil løgene, og skær dem i tern. Vask appelsinerne. Riv skallen, og pres saften ud af appelsinerne. Bland gulerødder, løg og appelsinsaft og -skal med vandet i en gryde, og lad det simre under låg ved svag varme i 5 minutter. Tilsæt resten af ingredienserne, og lad det koge under omrøring i yderligere 5 minutter. Hæld blandingen på varme, rengjorte glas. Luk dem tæt. Opbevares køligt.



TOMATMARMELADE MED VARME

- 1 kg modne tomater
- 2 røde chilifrugter
- 5 kryddernelliker
- 1 kg Dansukker Syltesukker
- 1 tsk. Dansukker Vaniljesukker

Skold og flå tomaterne, og skær dem i tern. Skyl og udkern chilifrugterne, og skær dem i strimler. Bland alle ingredienserne undtagen vaniljesukker i en gryde, og kog blandingen under omrøring i 7-8 minutter. Tag gryden af kogepladen, og skum af. Hæld marmeladen på varme, rengjorte glas. Tilsæt vaniljesukker. Luk dem tæt. Opbevares køligt.



PÆREMARMELADE MED SAFRAN OG CHILI

- 1 kg modne pærer
- ½ g safran
- 1 rød chili
- 3 dl Dansukker Lys Sirup
- 3-5 dl Dansukker Syltesukker

Skræl pærerne. Del dem, og fjern kernehuset. Skær dem i tynde skiver, og kom dem i en kasserolle sammen med safran og lys sirup. Lad blandingen koge under låg i 5-10 minutter. Skyl i mellemtiden chilien, del den, og skær den i meget små stykker. Læg chili og syltesukker i gryden, og lad det koge i yderligere 2 minutter. Hæld blandingen på varme, rene glas. Opbevares koldt. Denne marmelade er god til blandt andet ost eller ristet brød.

HINDBÆR-KOKOSSYLTETØJ

- 1 kg hindbær
- ½ kg Dansukker Syltesukker
- 2 spsk. kokosmel
- 4 spsk. kokoslikør (kan udelades)

Rens og skyl hindbærerne. Bland hindbær og syltesukker i en gryde, og kog blandingen under omrøring i 2-3 minutter. Tag gryden af kogepladen, og skum af. Tilsæt kokosmel og likør. Hæld syltetøjet på varme, rengjorte glas. Luk dem tæt. Opbevares køligt.



RELISH AF PEBERFRUGTER

- 3 røde peberfrugter
- 3 gule peberfrugter
- 3 grønne peberfrugter
- 500 g tomater
- 300 g skalotteløg
- 2 fed hvidløg
- 2 spsk. olie
- 1 tsk. revet frisk ingefær
- 2 dl hvidvinseddike
- 2-3 spsk. Colmans sennepspulver
- 1 spsk. paprikapulver
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. chilipulver
- 2 dl Dansukker Syltesukker

Skyl peberfrugterne, og fjern kernerne. Skær dem i små tern. Skold og flå tomaterne, og skær dem i tern. Pil løgene, og skær dem i tern. Riv eller finhak hvidløget. Varm olien i en gryde, og svits grøntsagerne, til de er bløde, men ikke har taget farve. Tilsæt de øvrige ingredienser, og lad blandingen koge 3-4 minutter. Hæld blandingen på varme, rengjorte glas. Luk dem tæt. Opbevares køligt.



FIND FLERE TIPS OG IDEER TIL DESSERTER PÅ WWW.DANSUKKER.DK