

Hjemmelavet jordbærsirup



1 færdig 400 g glas sirup

1 kg friske jordbær, svarer til en 1 liter jordbærsaft

425 g rørsukker eller brun farin

175 g sukker

2½ vaniljestang

Konserveringsmiddel

Kog dine jordbær i en gryde med lidt vand i bunden og si derefter saften fra.

Kom jordbærsaften og ingredienserne i en gryde og kog langsomt op. Det er vigtigt at siruppen ikke koger for hårdt, for så bliver den helt karamelliseret.

Kog den ved svag varme og følg med i, hvordan den lige så stille tykner.

Det er forskelligt, hvor lang tid siruppen skal koge, men omkring 20–30 minutter.

Skrub ekstra meget ned for varmen i sidste del af processen.

Du kan løbende tage stikprøver af, hvor sirupsagtig jordbærsiruppen er, ved at hælde et par dråber på en tallerken og se, hvor meget den stivner. Det er nær ved umuligt at vurdere, så længe siruppen er i gryden. Fjern derefter det overskydende skum og tilsæt konserveringsmiddel.

Hæld din sirup i varme syltetøjsglas, steriliseret med flydende konserveringsmiddel. Tør glassets rand med et stykke vanddampet køkkenrulle og forsegl glassene med de steriliserede låg og tillad omkring en ½ cm frirum fra kanten.

Kilde: Inspireret af frahaventilmaven.dk

19.07.2015