

Mirabellesyltetøj



1 kg mirabeller
500 g sukker
2 dl vand
1 dl blommeeddike eller en anden mørk frugteddike

Vask mirabellerne og fjern stilkene. Sæt frugt, vand og sukker over i en gryde, og bring det i kog med låg på. Når det koger, tag låget af og lad simre i 20-25 minutter ved lav varme. Rør let i gryden en gang imellem. Når du har en tæt kompot, skal du tilsætte eddike og lade syltetøjet koge i yderligere 10-15 minutter.

Efterhånden som mirabellerne bliver møre og koger sammen, kommer stenene op til overfladen, og lægger sig på toppen, så du stille og roligt kan skumme dem af. På den måde er du fri for at udstene de små mirabeller, samtidig med at stenene både giver smag, bitterhed og pektin til syltetøjet.

Hæld syltetøjet på skoldede glas og det kan holde sig i køleskab 4-6 uger. Hvis du har lyst til at variere syltetøjet kan du tilsætte forskellige slags "parfumer" i form af krydderurter som rosmarin, timian, mynte og estragon, som hakkes fint og koges med syltetøjet de sidste 2 minutter men brug dem varsomt, for de kan nemt blive for kraftige.

En lille håndfuld smuttede, grofthakkede mandler er også dejlige i mirabellesyltetøj. Stenfrugter som mirabeller, abrikoser, blommer og kirsebær har en iboende mandelsmag, som jeg holder af at understrege på den måde.

Tips: Visse mirabeller er syrefattige, og derfor skal du justere alle mirabelle tilberedninger med æblecidereddike eller citronsaft uanset hvad opskriften foreskriver. Mirabeller kan i de fleste sammenhænge erstatte blommer.

Kilde: Claus Meyer
31.07.2014