

# Jordgubbssylt på syltsocker med citron och vanilj



En lite mer vuxen smak i denna jordgubbssylt som harmoniserar med smaken av citron och vanilj. Vi har bra tillgång till jordgubbar just nu och då passar jag på att sylta och safta så mycket jag bara kan. Sylten är gjord på syltsocker som innehåller pektin, citronsyra och natriumbensoat, vill man använda vanligt strösocker får man lägga till det extra. Sylten är bara mosade lite med en potatisstöt för att få lite mindre bitar, om man istället vill ha en slät finfördelad sylt kan man skiva jordgubbarna innan de kokas till sylt. Receptet kommer från [Allt om mat](#).

1 liter jordgubbar  
1 vaniljstång  
1 ½ tsk citronzest  
½ dl citronsaft  
3 dl syltsocker

Rensa jordgubbarna och sköl de, dela vaniljstången på längden. Lägg jordgubbar, vaniljstång, citronzest, pressad citronsaft och syltsocker i en kastrull, koka upp och låt sylten koka i cirka 5 minuter.

Skumma av sylten, skrapa ut vaniljfröna och lyft sedan ur vaniljstången. Låt sylten stå under lock i cirka 5 minuter, rör om försiktigt och håll sedan sylten på varma väl rengjorda burkar.