

## Jordgubbssylt

Försöker ta till vara på alla bär jag kan nu. Så himla gott att göra saft, sylt eller marmelad. Gjorde en supergod jordgubbssylt med rabarber i av de sista jordgubbarna för året. Så himla gott och vackert att blanda ner i filtallriken.



## Jordgubbs- och rabarbersylt

2 liter jordgubbar

3 dl rabarber

½ kg syltsocker

Ansa jordgubbarna och skiva rabarbern fint. Lägg i en kastrull och slå över sockret. Låt koka upp. Skumma av. Koka sylten i ca 2 minuter. Om du inte vill ha hela jordgubbar i sylten mosar du dem under koktiden försiktigt med en gaffel. Låt svalna och häll sedan upp i väl rengjorda burkar.



Milly älskar hallon. Har fryst in lite, men det är så gott att bara äta dem direkt från busken. Beställde världens sötaste mått i emalj hos [Fröken Grönkulla](#) att plocka i. Ett till mig och ett till Milly.













**Gradinskan**

Matbloggare med passion för god mat  
<http://gradinskan.se>

---