

Jordgubbsmarmelad med balsamvinäger & svartpeppar

Åkte med mamma och Stella på jordgubbssjälvplockning i söndags och plockade drygt 4 kg jordgubbar. Mycket att rensa, men när det är gjort går det snabbt att göra sylt och marmelad. Lite har gått åt till att bara äta med socker och mjölk. Det absolut godaste tycker jag!

Älskar smaken av vinäger, så jag testade att göra en jordgubbsmarmelad med balsamvinäger och svartpeppar. Den blev supergod. Har bara ätit den på en ostmacka ännu, men tänker att den kommer att göra sig ännu bättre på ett kex med en skiva brie.

Gradinskan

Matbloggare med passion för god mat

<https://gradinskan.se>



Jordgubbsmarmelad med balsamvinäger & svartpeppar

20 minuter

500 g jordgubbar
250 g Dansukker syltsocker
4 msk balsamvinäger
2–3 tsk svartpeppar, krossad (jag tog grovmalen)

GÖR SÅ HÄR:

Skölj och rensa bären. Koka jordgubbarna med syltsockret i 5 minuter. Tillsätt balsamvinäger och svartpeppar och koka ytterligare några minuter eller till önskad konsistens. Skumma väl och håll upp på varma, väl rengjorda glasburkar. Förslut och förvara svalt.

STERILISERA BURKAR

För att marmelad, sylt eller saft ska hålla länge är det viktigt att sterilisera burkarna. Det får inte finnas bakterier kvar på insidan. Sätt på locket eller korken direkt, helst när det är varmt så att det blir ett vakuum. Syre får inte komma åt det du konserverar, det måste vara helt tätt. Det finns olika sätt att sterilisera burkar på.

Alternativ 1: Värm glasburkarna på 125 grader i ugnen i 10 minuter.

Alternativ 2: Skölj glasburkarna med Atamon (flytande konservering), 2 tsk per 1 dl varmt vatten.

Receptet kommer från [Dansukker](#).