



Blåbärssylt med basilika och lime

Ingredienser 1 liter sylt

| | |
|-------|---------------------|
| 2 l | rensade blåbär |
| 3 st | pressad limesaft |
| 2 tsk | limeskal, rivet |
| 2 msk | basilika, finhackad |
| 6 dl | sylt- el strösocker |

Tillagning

Nya smaker har smugit sig in i denna traditionella sylt. Gott och annorlunda!

1. Koka bär och limesaft i en gryta ca 10 min. Ta grytan från värmen och tillsätt limeskal och basilika.
2. Rör ner sockret lite i taget. Koka upp och koka på svag värme ca 5 min. Ta bort eventuellt skum.
3. Ös upp sylten i rena varma syltburkar.