



Peach Melba-sylt

Ingredienser 1 liter sylt

5 st	persikor, (ca 500 g)
600 g	hallon
2 msk	vatten
800 g	strösocker, (ca 9 1/2 dl)
100 g	valnötter

Tillagning

En klassisk sylt, god till glass och våfflor. Prova ett sött muscatvin till!

1. Kärna ur och skär persikorna i bitar. Lägg dem i en kastrull med hallon och vatten. Koka under lock 5–10 min.
2. Häll i sockret, rör om och sjud ytterligare 5–10 min utan lock. Skumma väl.
3. Tillsätt eventuellt grovhackade valnötter.
4. Skölj ur burkarna med hett vatten och häll i den varma sylten. Sätt på locken och låt kallna.