



Plommonsylt med kanel och kardemumma

Ingredienser 1 liter sylt

1 kg	plommon
1 st	kanelstång
1 tsk	kardemummakärnor
1 dl	vatten
7,5 dl	strösocker

Tillagning

Plommon varierar i syra och sötma mellan olika sorter. Är plommonen söta, välj den mindre mängden socker.

1. Skölj plommonen. Klyv dem och ta ur kärnorna. Lägg kärnorna i en bit gasväv tillsammans med kanel och kardemumma.
2. Koka plommonen och kärnpåse med vattnet i en kastrull ca 30 min. Ta kastrullen från värmen.
3. Lyft upp kärnpåsen och rör ner sockret lite i taget. Låt sylten koka ca 10 min utan lock. Ta bort eventuellt skum.
4. Ös upp sylten på rena varma syltburkar.