

Syltede stikkelsbær

1 kg ikke helt modne stikkelsbær

Syltelage:

2 dl koldpresset æblemost eller vand

4 dl æbleeddike

200 g sukker

10 g salt

5 stilke frisk timian

4 laurbærblade, helst friske

1 spsk hele sorte peberkorn

evt 1 tsk Atamon (hvis de skal holde
mere end 6uger på køl)

1 stort sylteglas

Skyl og nip stikkelsbærene

Vask sylteglas og skold dem med kogende vand og kom stikkelsbærene i, de skal fylde glasset helt ud.

Kom alle ingredienser til syltelagen i en gryde, kog op, tag gryden af blusset og tilsæt evt en tsk. Atamon.

Hæld den varme kogte lage over stikkelsbærene og skru straks låget på.

Lad dem trække til næste dag, opbevar de syltede stikkelsbær på køl, hvor de holder sig i minimum en måned.

