

Dan   
Sukker

# Sylt selv

Slip din indre gourmet løs  
med seks opskrifter,  
tips og gode råd





# Blommemarmelade

Uanset, om du bruger røde, blå eller gule blommer, så får din hjemmelavede blommemarmelade en smuk farve. Denne marmelade har en dejlig syrlighed, som gør den velegnet på en surdejsbolle – også med ost.

## Ingredienser

500 g blommer skåret i mindre stykker

½ vaniljestang

175 g Dansukker syltesukker

## Sådan gør du

Flæk vaniljestangen, skrab vaniljekornene ud og bland disse med lidt af syltesukkeret.

Kom derefter det hele ned i en gryde samme med de udskårne blommer og bring dette i kog. Lad det koge ved jævn varme i 15-20 min. Skum evt. af med en hulske inden gryden tages af varmen.

Når marmeladen er kølet lidt af, hældes den på et skoldet glas. Husk at lukke låget, så det slutter tæt, inden glasset stilles til opbevaring i køleskabet.



*Hvis frugten flyder ovenpå, kan det skyldes for kort kogetid. Lad det varme syltetøj køle af i gryden i 15 minutter og rør rundt engang imellem, så frugten fordeler sig jævnt.*



# Grøn tomatmarmelade

Denne sur-søde tomatmarmelade af grønne tomater – fx Datterino verde – passer godt til både grillet kød, tapas og ostebordet.

## Ingredienser

500 g grønne tomater  
3 spsk. friskpresset citronsaft  
2 tsk. citronskal (usprøjtet)  
1 stjerneanis  
250 g Dansukker syltesukker

## Sådan gør du

Skær tomaterne i små tern og kom dem i en gryde sammen med citronsaft, citronskal og stjerneanis. Kog det under låg ved svag varme i ca. 15 min. Husk at røre i gryden en gang imellem.

Tilsæt syltesukkeret, rør rundt og lad det hele koge uden låg i ca. 3 min. Skum evt. af med en hulske. Hæld marmeladen på et skoldet glas og lad det køle af. Sæt låg på, så det slutter tæt og opbevar glasset i køleskabet.



*Syltning behøver ikke kun være med frugt og bær. Prøv fx med grøntsager og server dit hjemmesylt til det salte køkken. Ikke for at forsøde, men som smagsforstærkning.*

# Figenmarmelade

Friske figer har en kort holdbarhed. Så når sæsonen rammer, og figerne er mange, kan hjemmesyltning sikre, at hele høsten bliver udnyttet og nydt.

## Ingredienser

½ kg friske figer  
1 vaniljestang  
2 dl vand  
350 g Dansukker syltesukker  
Citronsaft

## Sådan gør du

Flæk vaniljestangen og skrab vaniljekornene ud. Kom vaniljestang og -korn i en gryde med vand og sukker og bring det i kog. Lad det koge, indtil sukkeret er opløst.

Skyl figerne, fjern stilk og blomst og skær dem i kvarte, inden de kommer i sukkervandet. Lad det hele simre uden låg i ca. 15 min. Skum evt. af undervejs med en hulske og smag til med citronsaft.

Hæld marmeladen på et skoldet glas og sæt låg på, så det slutter tæt.



*Syltetøj er grundlæggende blot frugt kogt med sukker. Men eksperimenter også med tilsætning af andre smage. Fx kanel, vanilje, kardemomme, chili eller krydderurter.*







# Rustik rabarberkompot

Rustik rabarberkompot skal laves over to dage og er god som topping på skyr, græsk yoghurt og havregrød – eller direkte på et ristet groft brød.

## Ingredienser

600 g rabarber  
250 g Dansukker syltesukker  
1 vaniljestang  
Revet skal og saft fra 1 appelsin  
¼ dl vand

## Sådan gør du

**Dag 1:** Skær rabarberne i mindre stykker og kom sukker og rabarber lagvis i en gryde – startende og sluttende med sukker. Flæk vaniljestangen og læg den i gryden indimellem rabarberne. Kom til sidst revet appelsinskal og -saft hen over blandingen. Lad gryden stå tildækket natten over.

**Dag 2:** Tilsæt vand og opvarm kompotten ved middelhøj varme, indtil sukkeret er opløst. Rør forsigtigt i gryden, så rabarberne ikke bliver ødelagt. Skru derefter op på høj varme og kog i 5-7 min., indtil kompotten har nået sit geleringspunkt. Skum evt. af undervejs med en hulske. Hæld kompotten på skoldede glas og sæt låg på, så det slutter tæt. Opbevar i køleskabet.



*Forlæng holdbarheden på dit hjemmesylt. Afskum syltetøjet, inden det hældes på glas. Vask og skold både glas og låg. Fyld helt op til kanten af glasset.*

# Æblesyltetøj

Når haverne og butikkerne bugner af æbler, er det oplagt at sylte de æbler, du ikke får spist. Æblesyltetøj smager skønt på et stykke groft knækbrød, som topping på morgenskyr eller som fyld i kager.

## Ingredienser

300 g æbler fx af sorten Elstar, uden skræl og kernehus

Saften af 1 citron

½ vaniljestang

125 g Dansukker syltesukker

## Sådan gør du

Skær æblerne i mindre stykker, kom dem i en gryde med citronsaften og bring det i kog. Lad det simre under låg til æblerne er møre – ca. 10 minutter. Husk at røre i gryden undervejs.

Flæk vaniljestangen, skrab vaniljekornene ud og bland disse med lidt af syltesukkeret. Kom derefter det hele ned i gryden med æbler og citronsaft, og lad det småkoge i 5-7 min. under låg. Rør i gryden i ny og næ og skum evt. af med en hulske.

Hæld syltetøjet på et skoldet glas og luk låget, så det slutter tæt, inden glasset stilles til opbevaring i køleskabet.



*Syltesukker kan også bruges i sylteopskrifter, hvor der blot står "sukker". Syltesukker er hvidt sukker tilsat fortykning og konservering. Og indeholder alt, hvad du skal bruge.*



# Rød tomatmarmelade

Denne syrlig-søde tomatmarmelade passer perfekt til ost og som tilbehør til stegt kylling eller indiske retter, hvor du ellers ville bruge mangochutney.

## Ingredienser

1 kg cherrytomater	3 spsk. finthakket timian
600 g Dansukker syltesukker	2 spsk. finthakket rosmarin
1 vaniljestang	¼ tsk. groft salt
2 dl æblecidereddike	

## Sådan gør du

Skær tomaterne i små tern, kom dem sammen med sukker i en gryde og bring blandingen i kog under omrøring. Skru ned til svag varme, tilsæt derefter vaniljekorn og -stang og kog under låg i ca. 1 time.

Skru op til jævn varme, tag låget af og kog videre i ca. ½ time. Rør med jævne mellemrum, særligt mod slutningen, og skum evt. af med en hulske. Tilsæt æblecidereddike, krydderurter samt salt og kog ved jævn varme yderligere i ca. ½ time under jævnlig omrøring.

Tag gryden af varmen og fjern vaniljestangen. Hæld marmeladen på et skoldet glas og luk låget, så det slutter tæt, inden glasset stilles til afkøling.



*Syltet frugt og bær forbindes ofte med marmelade eller kompot til dessert, men eksperimenter også med at bruge det som tilbehør til kød og grøntsager.*



# Syltetøj på ingen tid

Du skal blot bruge bær og vand, så får du et langtidsholdbart færdigt produkt med en god konsistens, uanset om du laver almindeligt syltetøj, syltetøj med lavt sukkerindhold eller marmelade. Du vælger selv frugter og bær. Syltetøjet bliver bedst, hvis du ikke fordobler mængden, men laver én portion ad gangen, jf. tabellen.

	Syltetøj/ marmelade	Syltetøj/marmelade med lavt sukkerindhold	Citrus marmelade
Bær/frugt	1 kg	2 kg	1 kg
Syltesukker	1 kg	1 kg	1 kg
Vand	-	-	4 dl
Kogetid	2-5 min.	2-5 min.	15 min.

## Sådan gør du

1. Bland rensede og skyllede bær (friske, optøede eller frosne). Mos eller hak større bær og frugter. Eller blend dem.
2. Tilsæt syltesukker og evt. vand (citrusmarmelade). Kog under omrøring i 2-5 minutter. Hvis der bruges faste bær og frugter, så øges kogetiden til 10 minutter, dog 15 minutter for citrusfrugter. Skum af.
3. Hæld på varme, rengjorte glas. Luk glasset tæt. Opbevares køligt. Åbnede glas skal opbevares koldt. Uåbnede glas er holdbare ved stuetemperatur, men farve og smag bevares bedst, hvis syltetøjet opbevares mørkt og køligt.

# Brug sæsonerne

I Danmark kan du – afhængig af landskab og årstid – samle fx blåbær, brombær, vilde hindbær og solbær, tyttebær, kirsebær, hyben, hyldebær, vilde æbler, havtorn, mirabeller og mange andre sunde, velsmagende bær og frugter. Så du har rig mulighed for at kaste dig ud i din egen marmelade, syltetøj, kompot eller chutney. Prøv dig frem med dine yndlingsbær og -frugter og eksperimenter med forskellige krydderurter. Brug også overskydende frugt og bær fra haven, sommerhuset eller frugtskålen.

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Blommer								●	●			
Brombær								●	●			
Hindbær								●	●			
Hyldebær									●	●		
Mirabeller							●	●	●			
Kirsebær							●	●				
Hyben								●	●	●		
Rabarber				●	●	●		●	●	●		
Havtorn								●	●			
Solbær								●	●			
Tyttebær								●	●			
Blåbær							●	●	●			
Æbler*	●	●	●	●				●	●	●	●	●
Ribs							●	●				
Jordbær						●	●					
Stikkelsbær						●	●	●				
Pærer*								●	●	●	●	

\* afhængig af sort

# Vi har gjort det nemt at være kreativ

Med syltesukker fra Dansukker kan du lave syltetøj, marmelade, kompot og chutney på ingen tid – og som du kan li' den. Pakken indeholder alle de ingredienser, du skal bruge. Tilsæt blot bær, frugter og lidt kreativitet.

