



## Lingonsylt med vaniljdoft

- 1 kg lingon
- 1 1/2 dl vatten
- 4-5 dl Hermesetas Lättströ
- 1 vaniljstång
- 3 tsk fruktpektin
- 1 krm natriumbensoat



Rensa och skölj lingonen. Koka dem med den uppsnittade vaniljstången i vattnet ca 15 minuter på svag värme under omrörning.

Tillsätt Hermesetas Lättströ, rör om ordentligt och koka ytterligare ett par minuter.

Ta upp vaniljstången. Blanda fruktpektin med någon matsked Hermesetas Lättströ och lite av vätskan från sylten. När blandningen är slät hålls den ner i sylten under kraftig omrörning. Koka 1 minut. Skumma av och ta kastrullen från plattan.

Blanda konserveringsmedlet natriumbensoat i lite av den heta sylten i en kopp och rör sedan ner det i sylten. Häll sylten i varma burkar, sätt på locket.



delicious  
shopping.  
08-723 17 00