

# Hallon- OCH vaniljsylt

Ca. 1 liter sylt 30 minuter

## Ingredienser

600g färska hallon

500g syltsocker

1msk citronsaft

1 vaniljstång

## Gör så här

Häll alla hallon i en stor kastrull, tillsätt socker och citronsaft. Låt koka samman under ett par minuter.

Skrapa ur vaniljstången och tillsätt i kastrullen. Fortsätt koka sylten under omrörning. Ta bort skum allt eftersom det bildas under kokningen. När sylten kokat i cirka 10 minuter häller du upp den i väl rengjorda burkar. Sätt på locket direkt och vänd hela burken upp och ned.

Låt burken stå upp och ned tills dess att den svalnat, på så vis steraseras hela burken av den heta sylten.

