

Syltede hyben



500 g rensede hyben
100 g rørsukker, gerne muscovadosukker
1 vaniljestang
 $\frac{3}{4}$ dl æblecidereddike
2 citroner, saften
1 dl vand

Kom hyben, rørsukker, eddike, citronsaft, vand, flækket og udskrabt vaniljestang og vaniljekorn i en gryde, og kog det roligt i 15-20 minutter under låg. Husk at røre et par gange undervejs, så den ikke brænder på.

Kom hybenerne på 2 små sylteglas, og sæt dem i køleskabet, hvor de kan holde sig i 30-40 dage uåbnet og 10-15 dage efter åbning.

Tips: Syltede hyben er perfekt som tilbehør til ost, lyst kød eller som fyld i salater.

Kilde: Claus Meyer

14.08.2014