

Course de Siam FS0480 Syltetøj

Her er min mormors opskrift med Course de Siam som er en slags graskær som vokser i Drôme i Frankrig.

En course de Siam (ca.4kg)

1 appelsin per kg course de Siam (4)

Om aften sæt i en stor gryde Course de Siam som er skallet, skørret i små stykker, selv kød imellem frøerne kan bruges (indhold meget pektin) med appelsiner som er blevet skrallet og skærret i meget tynde skiver.

Bland med 700g sukker per kg frugter og lad det stå hele natten (Frugterne vil afgiv meget vand)

Om morgen kog det hele med lidt kanel eller vanilje 30 min, slukker for varmen og lad det stå til dagen efter.

Næste morgen sterilisere jeres glas med vand (10min ved 100 grader) og kog syltetøj 30 min igen.

Sæt i glas.

Bon appétit

Isabelle Villard 16 marts 2014