BLÅBÆR-TIMIAN-APPELSINSYLTETØJ

(Til 1 kg)

**Ingredienser**

1 kg blåbær

Saft af en appelsin

4 store kviste timian

650 sukker med pektin (eller sukker plus 1 spsk pektin)

Kom alle ingredienser i en stor ikke-metal skål Bland godt sammen og lad det stå og bløde op natten over et køligt sted.

Kom nogle rene underkopper i fryseren til geleringsprøven senere hen.

Hæld blandingen i en gryde og kasser timiankvistene.

Varm gradvist op for at opløse sukkeret. Lad det derefter kom i kog og lad det koge i 5 minutter eller indtil geleringspunktet er nået. Rør forsigtigt i det en gang i mellem for at undgå, at det brænder fast.

Foretag en geleringsprøve efter 5 minutter. Fjern gryden fra varmen mens du gør det. et test. Sæt en tsk syltetøj på en kold underkop fra fryseren. Vent 1-2 minutter, så skub til syltetøjet med en finger. Syltetøjet skal rynke synligt. Hvis ikke, så fortsætte med at koge og lave geleringsprøve hver fem minutter.

Sluk for varmen of lad gryden stå i 15 minutter. Fjern eventuelt skum med en hulske.

Kom syltetøjet i varme, steriliserede glad og kom låg på.