

SYLTEDE HYBEN

Eddike-syltede hyben er et lidt gammeldags syltetøj, som i fiskerfamilierne blev spist sammen med stegt fisk f. eks. rødspætter.

Hyben skæres igennem og de hvide kerner skræbes ud. Det tager tid at rense hyben. Man bruger hyben, der er modne, men stadig lidt hårde. Når først hyben er bløde og overmodne bliver de smattede og svære at gøre rene. Man kan bruge skaftet af en teske til at rense dem med.

Ingredienser:

300-400 g rensede hybenskaller

1 dl. eddike

1½ dl. vand

250 g rørsukker



Fremgangsmåde:

Hybenskaller koges i vand til de næsten er møre og kommes op i en si til afdrypning.

Kog eddike og rørsukker op og kom hybenskallerne i lagen. Lad det hele småsimre i ca. 10 min.

Lagen skummes med en ske for eventuelle urenheder, og hyben hældes på skoldede glas skyllet med Atamon.

Tips: For variation kan der tilsættes ½ stang vanilje eller en stump kanel, som koges med i lagen.

