

Hel sylte, den halve i terninger



Hel sylte, den halve delt i småterninger med bjørkepinner som spidd, med dip av varm tranebærsaus og med julekake

1

Begynn med tranebærsausen

Ha ferske tranebær i en tykkbunnet kjele sammen med sukker og appelsinsaft og stjerneanis. Kok opp og la det småkoke, til det reduseres til en syltetøy.

2

Lag et mønster av nellikspiker i sylten. Del opp litt av sylten i ferdige terninger slik at det er lett å spidde bitene med egne spikkede bjørkepinner – eller bruk tannpirkere. Legg ved en kniv ved servering så kan gjestene kutte selv også.

3

Bland smør med zest fra appelsin og smør julekakeskiver med dette. Pannestek gjerne skivene så smøret smelter inn i brødet. Deilig! Pynt fatet med rosmarin. Server sylten med tranebærsyltetøy og pannestekt julekake.

God jul, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde Hel julesylte	1 stk
Tranebær	1 pose (fersk)
Hvitt sukker	1 dl
Appelsin (saften)	1 dl
Stjerneanis	2 stk
Nellikspiker	1 stk
Rosmarin	1 stk
Romtemperert smør	100 g
Appelsin zest	1 stk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose