



# Blåbärssylt

Mängd: ca 500 g

## Ingredienser

300 g blåbär  
250 g syltsocker  
½ st citron (saften)

## Så gör du:

Koka alla ingredienser i två minuter och låt sedan sylten svalna i kylan. Häll över sylten i en burk med lock.

**MEDOX**<sup>®</sup>

i samarbete med Mästerkonditor Daniel Roos

Daniel var en av medlemmarna i Svenska Kocklandslaget som vann Culinary Olympics 2012 i Tyskland. Den mest överlägsna segern i tävlingens mer än 100-åriga historia. Daniel har även de senaste sex åren varit ansvarig för desserten på Nobelbanketten.

*För att lyckas med bakverk och desserter är det viktigt att använda bra råvaror. Skillnaden mellan bra och fantastiskt ligger i kvaliteten på råvarorna. T.ex. så väljer jag vilda svenska blåbär som har mycket högre smaker än odlade amerikanska blåbär. Det använde jag också som en viktig ingrediens i Nobeldesserten 2017.*

