



## Päron- och ingefärsmarmelad

### Ingredienser:

8 st päron

½ st vaniljstång (delad)

2 dl syltsocker

Ca 20 g syltad ingefära (finhackad)

Salt

Citronsaft

**Gör så här:** Skala päronen och skär bort kärnhusen. Skär päronen i små kuber och lägg i en kastrull tillsammans med syltsockret och vanilj. Låt koka ca 10 minuter.

Tillsätt ingefäran på slutet och ställ åt sidan. Smaksätt med salt och citron. Ta ev. ur vaniljstången om så önskas.

Håll upp i väl rengjorda burkar, på med lock och ställ kallt.

**Lycka till!**