

Blåbärsmarmelad med timjan

600 g blåbär
300 g syltsocker
150 g muscovadosocker
0,5 dl vatten
1-2 tsk torkad timjan

Om man inte hittar muscovadosocker bör farinsocker funka lika bra. Jag repade av bladen på några kvistar färsk timjan så att jag fick ca 2 tsk. Man kan ta betydligt mer av den färska. Man får prova sig fram.

Blåbärsmarmelad med svartpeppar

3 dl blåbär
15 svartpepparkorn
2 msk vatten
1,5 dl syltsocker

Koka svartpepparkornen 10-15 min. Häll bort vattnet, krossa kornen. Koka blåbär och svartpeppar. Tillsätt syltsocker. Andra gången dubblade jag antalet pepparkorn. Nästa gång ska jag ta ännu mera!

Lycka till!

Gudrun