

Hallonsylt Mango & Kardemumma (1 personer)

Preparation

Koka upp vatten, 1 dl av sockermängden samt kardemumman (krossa kapslarna), låt sjuda sakta i 5 minuter.

Skala och skiva mangon lagom tunt, gärna med osthyvel. Strimla sedan mangoskivorna i tändsticksstora stavar.

Varva socker, mango och hallon i en kastrull och sila i kardemumma/sockerlagen. Hetta sakta upp bären och låt dem sjuda i 5 minuter.

Strö över melatinet och låt det sjuda ytterligare 2 minuter. Häll sedan upp i Atamonsköljda glas och förvara i kylan.



Produkter

hallon	1 kg
mango	1 liten
socker	500g
hel kardemumma alt. 1 msk kardemummakärnor	3 kapslar
vatten	1 dl
Röd Melatin	1 msk

**Allergener*