

## ***Hannes ribssyltetøj - med appelsin og hasselnøddeflager***

---

### **Ingredienser:**

- 1 kg. ribs
- 1 cm. kanelstang
- 4 hele nelliker
- 1 kg. syltesukker
- 60 gr. hasselnøddeflager
- skal fra fire appelsiner



*Kom ribs, saft og skal fra alle fire appelsiner i en gryde. Kom krydderierne i en tepose, slå en knude, og lad det hele koge i ca. 15-20 minutter.*

*Tag krydderierne op, tilsæt sukker og hasselnøddeflager. Skru op for varmen i yderligere ca. 10 minutter.*

*Lad syltetøjet afkøle, inden det kommes på glas.*

*Det vigtige er at huske, at det skal være syltesukker, man bruger, ellers bliver den for tynd.*

*God appetit!*