

Plommonmarmelad med sherryvinäger

0,5 kg	plommon
0,4 kg	syltsocker
1 dl	Werners sherryvinäger
1 dl	rött vin
6 st	stjärnanis
1 st	delad vaniljstång

Kärna ur och skiva plommonen. Lägg i en kastrull med socker, vinäger, vin och kryddor. Koka upp och låt sjuda på låg värme i ca 20 min. Häll upp på rena, torra burkar. Fantastisk till ost!