

BÆRSIRUP

TIL: 1/2 LITER

TID: 30 MIN.



SÆSON

HELE ÅRET

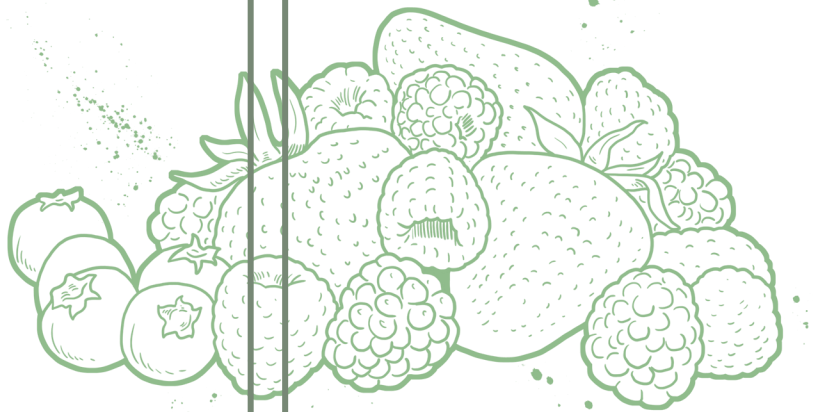
DET SKAL DU BRUGE

½ liter frosne eller friske bær
f.eks. blåbær, solbær eller
hindbær

2-3 dl sukker

SÅDAN GØR DU

1. Kog bærrene ved lav varme, til de er kogt ud. Tilsæt evt. en lille smule vand.
2. Hæld grydens indhold gennem en si som du holder over en skål. Brug evt. en ske til at mase bærrene lidt.
3. Hæld skålens indhold tilbage i gryden, tilsæt sukker og kog videre.
4. Hæld en lille smule af siruppen ud på en tallerken og test hvor tyk den færdige sirup bliver (siruppen bliver tykkere når den køler af).
Hvis siruppen er for tynd koges videre, hvis den er for tyk tilsættes vand.
5. Hæld den færdige sirup på patentglas.



TIPS OG TRICKS

- Kog evt. bærrene med citronskal, vanilje eller stjerneanis for at give smag til siruppen.
- Siruppen kan også laves på saft fra f. eks. appelsiner eller klementiner. Prøv med ca. en ½ liter saft.