Svisker med appelsin og ingefær

Ingredienser



♥ 250 g svisker
♥ 1,5 dl appelsinjuice
♥ 1ss revet fersk ingefær

Servering:
Camembert ost

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene i en kjele og kok opp blandingen. La den så stå og småkoke i ca 10 min.

Ta kjelen av platen og avkjøl.

Ha sviskene med juicen så i en passende skål og sett skålen i kjøleskapet til dagen etter. Sviskene vil da være bløte og smakfulle!

Kjøp en god Camembert! Denne osten smaker ekstra godt sammen med sviskene.

Tips

Disse sviskene er også gode til andre typer oster, men som sagt min favorittkombinasjon her er Camembert.

Sviskene har lang holdbarhet i kjøleskapet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/svisker-med-appelsin-og-ingefaer