# Rosiner i rødvinssirup




### Ingredienser

♥ 2 dl rødvin
♥ 1 dl sukker
♥ ca 1,5 dl rosiner

Servering:
Blåskimmelsost, f eks Gorgonzola

### Fremgangsmåte

Ha rødvin og sukker i en liten kjele. Kok opp og la småkoke i et par minutter, så konsistensen blir litt sirupsaktig (se tips).

Ta kjelen av platen og tilsett rosinene.

Ha dette i en skål og la stå i et par timer før servering, så smaken får satt seg skikkelig i rosinene.

### Tips

Rødvinsirupen må ikke koke for lenge, for da blir massen seig når den er kald. La heller blandingen være litt for flytende, for mye av væsken vil trekke inn i rosinene etter at blandingen har stått en stund.

Du kan bruke hvilken som helst rødvin til denne oppskriften.

God til alle slags blåskimmelsoster!

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rosiner-i-rodvinssirup