Jordbærsirup



Ingredienser

♥ 600 g jordbær (friske eller frosne)
♥ 3 ss sukker
♥ 250 g lys sirup
♥ 1 lime

Fremgangsmåte

Ha jordbær og sukker i en kjele. La kjelen stå i kjøleskapet i en times tid, slik at bærene begynner å safte seg. (Bruker du frosne jordbær, lar du dem tine sammen med sukkeret på kjøkkenbenken i stedet.)

Varm deretter opp jordbærene og sukkeret og la blandingen koke i noen minutter slik at jordbærene blir helt bløte.

Mos bærene raskt med en stavmikser, og press deretter blandingen gjennom en sikt slik at du får en helt glatt jordbærsaus.

Ha jordbærsausen tilbake i kjelen. Tilsett sirup og presset saft av en lime.

Varm opp blandingen under omrøring til den såvidt når kokepunktet. Ta kjelen av platen og avkjøl jordbærsirupen.

Når jordbærsirupen er kald, helles den på en tett flaske eller annen beholder med lokk.

Tips

♥ Du kan som sagt både bruke friske og frosne bær. Bærene bør stå en stund med sukkeret slik at de avgir saft før du varmer dem opp. Da trenger du ikke å tilsette noe vann i kjelen.

♥ Jordbærsirupen oppbevares i kjøleskapet og holder seg fint i et par uker.

♥ Jordbærsirupen serveres helst kald, men kan også varmes raskt før servering hvis du foretrekker det.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaersirup