Kirsebærsaus



Ingredienser

♥ 700 g hermetiske moreller med saft (se tips)
♥ 2 ss sukker
♥ 1 ss potetmel
♥ 2 ss kaldt vann
♥ 2 ss solbærsaft (kan sløyfes, se tips)

Fremgangsmåte

Ha hermetiske kirsebær og sausen fra kirsebærglasset i en kjele. Tilsett sukkeret. Varm opp blandingen til den når kokepunktet.

Rør ut potetmel i litt kaldt vann i en kopp.

Ta kjelen av platen og rør inn potetmelsjevningen i en tynn stråle, mens du rører hele tiden.

Sett kjelen tilbake på platen og varm opp kirsebærsausen kort mens du rører hele tiden. Du vil se at kirsebærsausen tykner raskt.

Ta kjelen av platen og avkjøl sausen. Tilsett eventuelt en liten skvett solbærsaft dersom du ønsker mørkere farge på kirsebærsausen.

Tips

♥ Jeg bruker et stort glass med hermetiske moreller til kirsebærsausen. Glasset inneholder totalt 700 gram (hvorav kirsebær utgjør 350 g).

♥ Solbærsaft er ikke nødvendig, men gir en litt mørkere kirsebærsaus. Jeg brukte en skvett av min hjemmelagde **solbærsaft** (ikke utblandet med vann), men ferdigkjøpt kan selvsagt brukes.

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

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