Bringebærsaus



Ingredienser

♥ 500 g bringebær (friske eller frosne)
♥ 150 g sukker
♥ 1 dl vann
♥ 1 ts vaniljepasta (se tips)

Fremgangsmåte

Ha bringebærene i en kjele. Du kan bruke friske bringebær eller du kan bruke frosne bringebær. Resultatet blir like bra i begge tilfeller.

Tilsett sukker, vann og vaniljepasta. Varm opp bærene under omrøring.

Når bringebærene er myke og varme og sukkeret har løst seg opp, presser du bringebærsausen gjennom en sikt så alle bringebærfrø fjernes. Press godt med en skje så du får med deg mest mulig av den deilige bringebærsausen. Husk også å få med deg bringebærsausen på undersiden av sikten.

Bringebærsausen er klar til å serveres!

Tips

♥ Det er som sagt det samme om du bruker friske eller frosne bringebær. Dersom du bruker frosne bringebær, trenger de ikke å tines før du har dem i kjelen, men start da med litt lavere varme slik at bærene tines gradvis.

♥ Jeg bruker her vaniljepasta, som er en nydelig vaniljesirup som fås kjøpt i de fleste matbutikkene. Du kan alternativt bruke 1 ts vaniljeekstrakt.

♥ Bringebærsausen kan serveres varm (nydelig med vaniljeis) eller kald (nydelig til riskrem).

♥ Bringebærsausen holder seg god i mange dager i kjøleskapet. Kan også fryses.

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

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