Det søte liv...

Myntegelé

Ingredienser



- ♥ 5 dl friske myntеblader (se tips)
- ♥ 5 dl vann
- ♥ 1,5 dl eplejuice
- ♥ 0,5 dl presset sitronsaft
- ♥ 2 ss eplecidereddik
- ♥ 4 dl sukker
- ♥ 70 g Jam fruktpektin (se tips)
- ♥ litt grønn konditorfarge (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Rens mynten slik at du får 5 dl pene, grønne myntеblader uten stilk.

Ha bladene i en food processor sammen med 5 dl vann. Kjør dette sammen så bladene blir finhakkede. Ha blandingen i en kjele og gi det et oppkok. Senk varmen på platen og la myntevannet småkoke og trekke i 1 time.

Sil myntevannet. Du skal nå sitte igjen med ca. 1,5 dl myntevann.

Ha myntevannet i en kjele sammen med eplejuice, presset sitronsaft, eplecidereddik, sukker og pektinpulver. Gi det hele et oppkok og småkok i ca. 1 minutt, slik at sukkeret smelter helt.

Tilsett litt grønn konditorfarge for å få litt grønnere farge på myntegeléen (valgfritt).

Hell den varme, flytende myntegeléen på små, steriliserte syltetøyglass.

Sett kjølig i et par timer slik at geléen stivner.

Tips

♥ For å få 5 dl myntеblader bør du beregne minst 3 små planter mynte av typen som fås kjøpt i vanlige norske matbutikker. Personlig foretrekker jeg å kjøpe frisk mynte i internasjonale matbutikker der mynte (og andre urter) selges i store bunter.

♥ 0,5 dl sitronsaft tilsvarer presset saft fra 1 sitron.

♥ Jam fruktpektin sørger for at myntegeléen stivner (70 gram tilsvarer 1 pk). Fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene. Du kan bytte ut 400 g sukker og 70 g fruktpektin med 400 g syltesukker (som er sukker blandet med fruktpektin). Syltesukker fås kjøpt i de store, velassorterte matbutikkene.

♥ Det er ikke nødvendig å tilsette grønn konditorfarge, men jeg synes myntegeléen blir mye mer delikat om man gjør det. Selv verdens minste lille dråpe konditorfarge gjør underverker! □□

♥ Hvis du vil ha noen blader i myntegeléen, kan du finhakke et par myntеblader og røre inn i myntegeléen før du heller den på glass.

♥ Myntegeléen har lang holdbarhet så lenge du passer på å sterilisere syltetøyglassene (ha dem i 10 minutter i stekeovnen på 100°C). Åpnet glass må oppbevares i kjøleskapet.

♥ Se også oppskrift på hjemmelaget **Ripsgelé**, **Tranebærgelé** og **Portvinsgelé**.

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

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