Ripssaus



Ingredienser

♥ 500 g rips (friske eller frosne)
♥ 200 g melis
♥ 2 ss sitronsaft

Fremgangsmåte

Hvis du bruker friske rips, må du rense dem først.

Vei opp 500 g renset vekt.

Ha ripsen i en food processor sammen med melis og sitronsaft. Kjør dette sammen til en glatt mos.

Press sausen igjennom en sil slik at du får fjernet alle frøene fra ripsbærene (husk å skrape godt av på undersiden av silen også slik at all saft fra bærene kommer med).

Ripssausen er klar for servering!

Tips

♥ Det går som sagt helt fint å bruke frosne rips. La de i så fall tine litt først slik at de blir myke og kan moses.

♥ Har du ikke food processor, går det også fint å bruke stavmikser.

♥ Ripssausen blir nokså tykk og fyldig. Jeg liker den best slik, men det er bare å røre inn et par spiseskjeer vann dersom du ønsker å ha sausen tynnere.

♥ Ripssausen tåler fint å oppbevares i kjøleskapet i noen dager. Sausen kan også fryses.

♥ Se også **Bringebærsaus**, **Jordbærsaus** og **Appelsinsaus med vanilje**.

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

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