



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 rensset 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>