



Blåbærsirup med iskrem

Ingredienser

- ♥ 300 g blåbær (friske eller frosne, se tips)
- ♥ 200 g sukker
- ♥ 0,5 dl vann

Fremgangsmåte

Ha blåbær, sukker og vann i en liten kjele.

Gi blandingen et oppkok og la deretter småkoke under lokk i ca. 20 minutter.

Så er det opp til deg om du vil sile blåbærsirupen for å få en glatt saus eller om du vil beholde blåbærene i sirupen slik jeg har gjort her.

Ha blåbærsirupen i en liten skål.

Serveres sammen med iskrem.

Tips

♥ Bruk helst skogsblåbær for best resultat. Det går som sagt veldig fint å bruke frosne blåbær.

♥ Det blir selvfølgelig ekstra godt om du bruker **hjemmelaget vaniljeiskrem**. Se en super oppskrift [HER](#).

♥ Blåbærsirup er deilig på iskrem, men passer også veldig godt til [Vafler](#), [Lapper](#) og [Pannekaker](#), eller på gresk yoghurt eller havregrøten. Det er også populært å ha blåbærsirup i bunnen av glasset med [Iskaffe](#) eller [Matcha latte](#).



♥ Se også [Iskremdessert med mandler og blåbær](#).

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blabaersirup-med-iskrem>