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