

Slåen-sirup

Ingredienser til 1 mindre flaske

300 g modne slåen-bær
1 liter vand
1 dl. æbleeddike
200 g rørsukker

fremgangsmåde:

Bærrene kan plukkes fra okt. til dec. Busken står typisk som læhegn ved markerne. Tag handsker på, for der er torne og masser af saft i dem.

Læg bærrene fryseren i nogen uger inden du bruger dem. Du kan kun bruge dem med det samme hvis det har været frost i nogen tid.

Frosten gør at bærrenes ramme smag forsvinder. Hvis du har mange bær kan du afveje portioner af 300 g., lægge dem i fryseren, og så vente med at lave dem. Husk altid at skylle bærrene inden brug.

Kom ingredienserne i en gryde og lad dem koge i ca. 10 min. Herefter sies væsken gennem en sigte. Det er kun saften du skal bruge. Pres ikke bærrene. Nu skal saften koge ind til den får en sirupsagtig konsistens.

kommentar:

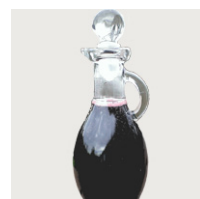
Når du skal finde ud af om du har kogt siruppen nok ind kan du tage en kold tallerken (sæt den på køl) og dryppe nogen dråber af siruppen på. (se foto). Hvis dråben hurtigt holder op med at løbe ned over tallerkenen, så er den færdig.

Siruppen kan bruges på din morgenmad, i saucer, sammen med bagte grøntsager, i dressinger, til vildt kød eller som et pift til desserten. Slåenbær kan IKKE spises som de er - men de er fortræffelige til sirup.

Tak til Claus Meyer for en god opskrift på Slåen-sirup



Layout, foto: Janne Aarre 2015 golfognatur.dk



Velbekomme