

Jordgubbssirap

Recept på hemmagjord jordgubbssirap

Ingredienser:

400 g jordgubbar, färska eller frusna
350 g rörsocker
1 vaniljstång
2 msk citronsaft
2 msk vatten

1. Skär jordgubbarna i grova bitar och häll dom i en gryta.
2. Tillsätt socker, korn från vaniljstången, citron och vatten. Önskar ni en lite mer kraftigare vaniljsmak så kan ni även tillsätta hela den tomma stången ner i grytan.
3. Allt ska röras om ordentligt och kokas upp. Rör med jämna mellanrum i grytan och låt det småkoka i 15-20 minuter.
4. Sila bort jordgubbarna med en sil.
5. Skölj patentburken i kokande vatten och häll därefter i jordgubbssirapen.

Jordgubbssirapen kan göras tunnare genom att tillföra mer vatten under kokning. Sirapen kan tjockna vid extra koktid. Var uppmärksam på att sirapen tjocknar när den har svalnat.

Jordgubbssirap passar bra till syrliga mjölkprodukter, på pannkakor, diverse dessert-er så som glass och kakor, i smoothies eller i en kall drink. (Sirapen ska bevaras kyld och kan hålla sig i 14-30 dagar)

SØSTRENE GRENE

www.sostrenegrene.com | [@sostrenegrene](https://www.instagram.com/sostrenegrene) | [#grenediary](https://www.tiktok.com/@sostrenegrene)