

Jordgubbs- SAFT

Ca 1 liter 70 minuter

Ingredienser

2 liter jordgubbar

4 dl vatten

5dl socker, per avrunnen saft

3msk vaniljsocker

Gör så här

Skölj, rengör och ansa jordgubbarna.

Koka upp vattnet med jordgubbarna i, mosa jordgubbarna under tiden med en slev. Låt sjuda i cirka 15 minuter.

Låt bärvattnet självrinna genom en silduk, i 30 minuter. Mät därefter upp den återstående mängden och häll tillbaka den i en ren kastrull. Tillsätt sockret och till sist vaniljsockret. Låt koka i 10 minuter. Ta bort allt skum som bildas under kokningen.

Diska ett par flaskor väl (rengör gärna med hjälp av kokande vatten med). Häll upp saften och förslut direkt. Förvara svalt!

