

BROMBÆRSIRUP

Ingredienser

- 300 g. brombær
- Saften af 1 citron
- 1 tsk. AC sød lakridssirup
- 300 g. sukker
- 3 dl. vand

Fremgangsmåde

Kog brombær, sukker, citronsaft og vand sammen i 10 min.

Afdryp saften i et klæde.

Hæld siruppen på rene og skoldede flasker eller glas. Opbevar i køleskab.

Det fjernede brombærpulv kan bruges til en super marmelade ved at koge det sammen med 2dl vand, 1dl rørsukker, 1 tsk. AC lakridssirup og evt. fortykningsmiddel.

God fornøjelse!

