

Store Smagedag

Smagen skal simre i 2013

Solbær saft m. et strejf af chili

1 kg Solbær (friske eller frosne – giver ingen forskel)

4 dl Vand

260 g Rørsukker pr liter saft

0,5 tsk. Atamon (flydende pr liter saft)

Halv citron chili

Solbær og vand bringes i kog under låg, ved svag varme, til bærrerne brister. Blandingen hænges til afdrypning.

Mængden af den afdryppede saft måles. Til hver liter afdryppede saft tilsættes der 260 g. rørsukker.

Bring saften i kog igen og fjern skummet. Tilsæt atamonen og afkøl saften.

Halver chilien og kom chilien i saften i 5 sek., hvis man ønsker en let chilismag. Jo længere tid den ligger i jo stærkere bliver saften.

