



**Jordbærsaft**

Jordbærsaft serveres bedst iskold med isterninger, friske jordbær og limeskiver.



Bedøm opskrift



30 min



Jun – Aug



Dagligt grønt



Lav på gluten



Lav på laktose



Vegetar

## Ingredienser

2 flasker

1 kg jordbær

Saft og skal af 2 usprøjtede citroner

5 dl vand

1 stang vanilje

400 g sukker

2 tsk citronsyre

*Opskrift og foto udlånt fra bogen "A piece of cake" af Leila Lindholm*

# Tilberedning

- 1 Skyl jordbærrene, vask citronerne og skræl dem tyndt med kartoffelskræller.
- 2 Kog vandet op i en rustfri gryde, tilsæt delte jordbær, citronskal, friskpresset citronsaft og flækket vaniljestang. Kog under låg i ca. 10 minutter., mos jordbærrene mod grydens sider og hæld det til afdrypning i en finmasket sigte. Kog saften op, tilsæt sukker og citronsyre og rør til sukkeret er smeltet.
- 3 Hæld saften i skoldede flasker, fyld dem helt op og luk dem godt. Opbevares koldt og fortyndes efter smag, ca. 1:4.

