

## Havtornsirup



1 liter

4 appelsiner, usprøjtede

1 kg havtorn

600 g sukker eller rørsukker \*)

Riv skallen af appelsinerne og pres saften af. Der skal være 3 dl saft, ellers skal der bruges nogle flere appelsiner. Hæld havtornen i en gryde sammen med appelsinsaften og kog den op. Lad den simre i 5 minutter. Hæld det hele i en blender og blend, indtil alt er pureret. Hæld saften igennem en sigte og brug en dejskraber til at presse væsken ud af massen med. Hæld saften tilbage i gryden og tilsæt sukker og appelsinskal. Kog saften op og skum urenhederne af. Hæld den kogende saft på skoldede glas med låg. Opbevares i køleskabet, hvor den godt kan holde sig i et par måneder.

### Anvendelse

Bruges primært til desserter, kager og søde drikke. Er dejligt som saftvand, blandes op ca. 1:6 med koldt vand eller dansk vand.

\* Bruges almindelig sukker, bibeholdes den gule farve.

Kilde: Inspireret af bogen "Havtorn Desserter, kager og søde sager"

02.09.2015