

# Katarinas kolonilott

---



## HALLONSAFT

### Ingredienser:

2 l (c:a 1 kilo) hallon

3 dl vatten

5-6 dl socker per liter avrunnen saft

1 rågat kryddmått bensoat

### Gör så här:

Rensa och skölj bären.

Koka upp vattnet i en stor gryta.

Ta minsta vattenmängden om bären är fullmogna och riktigt saftiga.

Lägg bären i grytan och koka dem under lock i c:a 10 minuter.

Kläm bären då och då mot grytans kant så att de krossas.

Häll upp massan i en silduk.

Låt saften självrinna i 30 minuter.

Mät saften och låt den koka upp.

Tillsätt sockret (ta gärna den mindre mängden) och låt saften därefter koka upp på nytt.

Skumma väl.

Ta grytan från spisen.

Rör ut bensoatet i lite av den varma saften.

Blanda den med den övriga saften.

Häll upp den på väl rengjorda varma flaskor.

Fyll dem ända upp och tillslut dem genast.

*Recept från: Safta, sylta, konservera. ICA-förlaget*