

Katarinas kolonilott



VIT VINBÄRSSAFT MED KARDEMUMMA

Ingredienser:

7 1/2 dl vatten
1 1/2 kilo vita vinbär
1 skivad citron
10 gröna kardemummakapslar
6 dl socker per liter avrunnen saft
1 1/2 krm natriumbensoat

Gör så här:

Koka upp vattnet.

Lägg i vinbären (de behöver inte repas) tillsammans med citronskivor och kardemummakapslar.

Låt koka under lock i 20 minuter.

Häll massan i en silduk och låt rinna av i 30 minuter.

Mät upp hur mycket socker som behövs och tillsätt det.

Koka upp och ta sedan av kastrullen från värmen.

Skumma saften väl.

Rör ut natriumbensoat i lite av saften och rör ned detta i saften.

Fyll saften i varma steriliserade flaskor och förslut.