

Klassisk tranbärssås!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Klassisk tranbärssås

4 port.

Ingredienser:

340 g tranbär
3 dl florsocker
0,5 dl vatten
1 st kanelstång
0,5 tsk kryddpeppar mald
0,25 tsk muskot riven
1 st apelsin skalet o juicen

Gör så här:

Blanda tranbär, socker och vatten i en kastrull. Koka upp. Sänk värmen så att såsen sjuder och tillsätt kanelstång, kryddpeppar och muskot. Sjud i 5-7 min. Några av tranbären kommer att brista medans andra förblir hela. Tillsätt apelsinjuice och det finrivna skalet. Rör om och låt såsen svalna innan servering.