

# Tranbärssås med cognac & apelsin

## Ingredienser:

340 g tranbär  
2 dl brunt socker  
2 dl apelsinjuice  
0,5 dl cognac  
1/2 tsk kanel mald  
Kryddpeppar, mald, nypa  
Kryddnejlikor, malda, nypa  
Muscot, mald, nypa  
Salt, nypa

## Gör så här:

Blanda alla ingredienser i en medelstor kastrull.  
Koka upp. Koka under omrörning tills tranbären  
brister och såsen tjocknar, ca 15-20 min. Håll upp i  
serveringsskål och låt såsen svalna innan servering.



# Tranbärssås med cognac & apelsin

## Ingredienser:

340 g tranbär  
2 dl brunt socker  
2 dl apelsinjuice  
0,5 dl cognac  
1/2 tsk kanel mald  
Kryddpeppar, mald, nypa  
Kryddnejlikor, malda, nypa  
Muscot, mald, nypa  
Salt, nypa

## Gör så här:

Blanda alla ingredienser i en medelstor kastrull.  
Koka upp. Koka under omrörning tills tranbären  
brister och såsen tjocknar, ca 15-20 min. Håll upp i  
serveringsskål och låt såsen svalna innan servering.



# Tranbärssås med cognac & apelsin

## Ingredienser:

340 g tranbär  
2 dl brunt socker  
2 dl apelsinjuice  
0,5 dl cognac  
1/2 tsk kanel mald  
Kryddpeppar, mald, nypa  
Kryddnejlikor, malda, nypa  
Muscot, mald, nypa  
Salt, nypa

## Gör så här:

Blanda alla ingredienser i en medelstor kastrull.  
Koka upp. Koka under omrörning tills tranbären  
brister och såsen tjocknar, ca 15-20 min. Håll upp i  
serveringsskål och låt såsen svalna innan servering.



# Tranbärssås med cognac & apelsin

## Ingredienser:

340 g tranbär  
2 dl brunt socker  
2 dl apelsinjuice  
0,5 dl cognac  
1/2 tsk kanel mald  
Kryddpeppar, mald, nypa  
Kryddnejlikor, malda, nypa  
Muscot, mald, nypa  
Salt, nypa

## Gör så här:

Blanda alla ingredienser i en medelstor kastrull.  
Koka upp. Koka under omrörning tills tranbären  
brister och såsen tjocknar, ca 15-20 min. Håll upp i  
serveringsskål och låt såsen svalna innan servering.

