

Tranbärssås

Ingredienser:

340 g tranbär
3 dl socker
0,5 dl vatten
1 kanelstång
1/2 tsk kryddpeppar mald
1/4 tsk muskot, riven
1 st apelsin, skalet och
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.



Tranbärssås

Ingredienser:

340 g tranbär
3 dl socker
0,5 dl vatten
1 kanelstång
1/2 tsk kryddpeppar mald
1/4 tsk muskot, riven
1 st apelsin, skalet och
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.



Tranbärssås

Ingredienser:

340 g tranbär
3 dl socker
0,5 dl vatten
1 kanelstång
1/2 tsk kryddpeppar mald
1/4 tsk muskot, riven
1 st apelsin, skalet och
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.



Tranbärssås

Ingredienser:

340 g tranbär
3 dl socker
0,5 dl vatten
1 kanelstång
1/2 tsk kryddpeppar mald
1/4 tsk muskot, riven
1 st apelsin, skalet och
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.

