



Hallonsaft med mynta och citron

Ingredienser 1 liter

2 l	hallon
1 l	vatten
6 dl	socker
2 st	saft och skal av tvättade citroner
2 msk	citronsyra
0,5 st	bladen från mynta, grovhackade, 1/2 kruka

Tillagning

Hallonsaft är en hjälte i alla lägen, här får den sällskap av citron och mynta. Cirka 1,5 liter koncentrerad saft

1. Rensa bären. Lägg hallonen i en kastrull tillsammans med vatten, socker, citronsyra samt saft och skal av citronerna.
2. Låt allt koka upp under omrörning tills sockret löst sig. Sänk värmen och låt saften sjuda under lock i 10 minuter.
3. Ta av saften från värmen och när den svalnat något rör du ner den grovhackade myntan. Sätt på locket och ställ in i kylskåp i minst ett dygn, gärna längre.
4. Sila saften långsamt genom silduk. (Skynda inte på processen genom att röra runt i silduken – då går du bara miste om smak och det kan bli stopp i silduken.)
5. Häll saften på väl rengjorda flaskor, helst plastflaskor så kan du frysa in safterna. Tänk bara på att inte fylla flaskorna till mer än 3/4, annars kan flaskorna spricka när saften fryser.