



Bringebærcoulis (Fransk bringebærsauss)

Ingredients

- ♥ 500 g bringebær (friske eller frosne)
- ♥ 150 g sukker
- ♥ 1 dl vann
- ♥ 2 ss sitronsaft

Instructions

Ha bringebærene i en kjele. Du kan bruke friske bringebær eller du kan bruke frosne bringebær. Resultatet blir like bra i begge tilfeller.



Tilsett sukker, vann og sitronsaft. Varm opp bærene under omrøring.

Når bringebærene er myke og varme og sukkeret har løst seg opp, kjører du bringebærblandingen i en food processor slik at alle klumper fjernes. Press så bringebærsaussen gjennom en sikt så alle bringebærfrø fjernes. Press godt med en skje så du får med deg mest mulig av den deilige bringebærsaussen. Husk også å få med deg bringebærsaussen på undersiden av sikten.

Og vips så har du en lekker dessertsaus med aldeles nydelig bringebærsmak!

Tips

- ♥ Bringebærcoulis holder seg god i mange dager i kjøleskapet. Kan også fryses.
- ♥ Hvis du lager bringebærcoulisen litt søtere og deretter har sausen i en iskremmaskin, får du en nydelig bringebærsorbet!

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/bringebaercoulis-fransk-bringebaersaus>