



Myntegelé

Ingredients

- ♥ 5 dl friske mynteblader (se tips)
- ♥ 5 dl vann
- ♥ 1,5 dl eplejuice
- ♥ 0,5 dl presset sitronsaft
- ♥ 2 ss eplecidereddik
- ♥ 4 dl sukker
- ♥ 70 g Jam fruktpektin (se tips)
- ♥ litt grønn konditorfarge (kan sløyfes)



Instructions

Rens mynten slik at du får 5 dl pene, grønne mynteblader uten stilk.

Ha bladene i en food processor sammen med 5 dl vann. Kjør dette sammen så bladene blir finhakkede. Ha blandingen i en kjele og gi det et oppkok. Senk varmen på platen og la myntevannet småkoke og trekke i 1 time.

Sil myntevannet. Du skal nå sitte igjen med ca. 1,5 dl myntevann.

Ha myntevannet i en kjele sammen med eplejuice, presset sitronsaft, eplecidereddik, sukker og pektinpulver. Gi det hele et oppkok og småkok i ca. 1 minutt, slik at sukkeret smelter helt.

Tilsett litt grønn konditorfarge for å få litt grønnere farge på myntegeléen (valgfritt).

Hell den varme, flytende myntegeléen på små, steriliserte syltetøyglass.

Sett kjølig i et par timer slik at geléen stivner.

Tips

- ♥ For å få 5 dl mynteblader bør du beregne minst 3 små planter mynte av typen som fås kjøpt i vanlige norske matbutikker. Personlig foretrekker jeg å kjøpe frisk mynte i internasjonale matbutikker der mynte (og andre urter) selges i store bunter.
- ♥ 0,5 dl sitronsaft tilsvarer presset saft fra 1 sitron.
- ♥ Jam fruktpektin sørger for at myntegeléen stivner (70 gram tilsvarer 1 pk). Fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene. Du kan bytte ut 400 g sukker og 70 g fruktpektin med 400 g syltesukker (som er sukker blandet med fruktpektin). Syltesukker fås kjøpt i de store, velassorterte matbutikkene.
- ♥ Det er ikke nødvendig å tilsette grønn konditorfarge, men jeg synes myntegeléen blir mye mer delikat om man gjør det. Selv verdens minste lille dråpe konditorfarge gjør underverker! ☐☐
- ♥ Hvis du vil ha noen blader i myntegeléen, kan du finhakke et par mynteblader og røre inn i myntegeléen før du heller den på glass.
- ♥ Myntegeléen har lang holdbarhet så lenge du passer på å sterilisere syltetøyglassene (ha dem i 10 minutter i stekeovnen på 100°C). Åpnet glass må oppbevares i kjøleskapet.
- ♥ Se også oppskrift på hjemmelaget [Ripsgelé](#), [Tranebærgelé](#) og [Portvinsgelé](#).

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/24550>