Jordbærsaus (av friske jordbær)



Ingredienser

♥ 400 g friske jordbær
♥ 4 ss melis

Fremgangsmåte

Rens jordbærene.

Mos bærene med melis til en mos. Dette gjøres raskt i en food processor eller med stavmikser, men det går også greit å bruke en gaffel.

Hell sausen på en serveringskanne.

Tips

Oppbevar jordbærsausen kjølig. Jordbærsausen holder seg god i et par dager.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/jordbaersaus-av-friske-jordbaer