



## Rosiner i rødvinsirup

### Ingredienser

- ♥ 2 dl rødvín
- ♥ 1 dl sukker
- ♥ ca 1,5 dl rosiner

### Servering:

Blåskimmelsost, f eks Gorgonzola

### Fremgangsmåte

Ha rødvín og sukker i en liten kjele. Kok opp og la småkoke i et par minutter, så konsistensen blir litt sirupsaktig (se tips).

Ta kjelen av platen og tilsett rosine.

Ha dette i en skål og la stå i et par timer før servering, så smaken får satt seg skikkelig i rosine.

### Tips

Rødvinsirupen må ikke koke for lenge, for da blir massen seig når den er kald. La heller blandingen være litt for flytende, for mye av væsken vil trekke inn i rosine etter at blandingen har stått en stund.

Du kan bruke hvilken som helst rødvín til denne oppskriften.

God til alle slags blåskimmelsoster!



© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rosiner-i-rodvinssirup>