Krydret rødvinssirup med rosiner og nøtter

Ingredienser



- ♥ 3 dl rødvin
- ♥ 5 ss brunt sukker
- ♥ 2 kanelstenger
- ♥ 3 hele nelliker
- ♥ 3 hele stjerneanis
- ♥ 3 grønne kardemommekapsler
- ♥ 2 ts revet appelsinskall
- ♥ 2 ss appelsinsaft
- ♥ 1 ss konjakk
- ♥ 1 dl rosiner
- ♥ 25 g mandler

Fremgangsmåte

Ha rødvin, brunt sukker og krydder i en kjele. Tilsett appelsinskall, appelsinsaft og konjakk. Varm opp blandingen og la den småkoke i 15 minutter uten lokk. Konsistensen skal da blir tykkere og mer sirupsaktig. Fjern de hele krydderne.

Tilsett rosinene i kjelen og kok blandingen i 2 minutter til.

Ta kjelen av platen, hell blandingen i en skål og avkjøl.

Hakk mandlene og rist dem lett i en tørr stekepanne. Dryss mandlene deretter over skålen.

Serveres til ost og kjeks.

Tips

♥ Du kan bruke hvilken som helst rødvin. Jeg brukte en Côtes du Rhône, men det skal ikke ha så mye å si hva du bruker.

♥ Hele krydder setter en fin smak på rødvinssirupen uten å bli så påtrengende som når du bruker malt krydder. Hele krydder fås kjøpt i velassorterte matbutikker. Jeg foretrekker å fjerne det meste av krydderet før jeg tilsetter rosinene, for det er ikke så godt å tygge i hele krydder, men kanelstangen er jo lett å holde unna, så den lar jeg gjerne bli liggende i skålen.

♥ Jeg synes denne sirupen smaker supergodt til gulost og jarlsbergost, men den er anvendelig til alle slags oster.

♥ Oppbevar rødvinssirupen kjølig, men la sirupen stå i romtemperatur i en time før servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/krydret-rodvinssirup-med-rosiner-og-notter