Appelsinsaus med vanilje

Ingredienser



♥ 5 dl ferskpresset appelsinsaft (se tips)
♥ 150 g sukker
♥ 1 ss vaniljepasta (se tips)
♥ 2 ss fint strimlet appelsinskall

Fremgangsmåte

Press saft fra appelsiner og mål opp 5 dl. Sil den ferskpressede appelsinsaften over i en kjele.

Tilsett sukker og vaniljepasta. Varm opp og la appelsinsaften småkoke i ca. 30 minutter. Du vil da se at den har tyknet i konsistensen.

Tilsett fint strimlet appelsinskall. Avkjøl appelsinsausen til den er helt kald.

Tips

♥ Til appelsinsausen bruker jeg helst ferskpresset appelsinsaft fordi det gir best smak. Hvor mange appelsiner du trenger for å få 5 dl presset appelsinsaft avhenger av hvor saftige appelsinene er, men du kan regne med å bruke 5–6 appelsiner til saft og pynt. Du kan alternativt bruke ferdigkjøpt appelsinjuice av god kvalitet, men merk at presset appelsinsaft av søte appelsiner blir søtere enn ferdigkjøpt appelsinjuice. Smak derfor på sausen for å sjekke om du bør øke sukkermengden litt dersom du bruker appelsinjuice.

♥ Du bør uansett ha et par appelsiner til appelsinskall. Bruk helst økologiske appelsiner eller vask dem i hvert fall godt før du river av skall for å unngå for mye sprøytemidler i appelsinsausen. Som pynt har jeg brukt appelsinbåter, som jeg først har filetert (fjernet skinnet) og skjært i mindre biter.

♥ Jeg bruker her vaniljepasta, som er en nydelig vaniljesirup som fås kjøpt i de fleste matbutikkene. Du kan alternativt bruke 1 ts vaniljeekstrakt.

♥ Appelsinsausen holder seg god i mange dager i kjøleskapet. Kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/appelsinsaus-med-vanilje