



**AALBORG
CHOKOLADEN**
CHOCOLATE MANUFACTURER
DENMARK



BLOMMESAFT & RIBSSAFT

Ingredienser, blommesaft

- 1,5 kg. udstenede blommer
- 2,5 dl. vand
- 250 g. sukker
- 15 tsk. AC lakridspulver
- 1/4 tsk. atamon pr. liter saft

Fremgangsmåde

Kog frugt med vand til saft er trukket ud – ca. 30min

Afdryppes 1-2 timer

Mål saft af, tilsæt sukker og kog til det er opløst.

Sluk for gryden, tilsæt konservering og hæld på rene flasker.

Kog gerne marmelade af "restfrugten", sammen med 8 dl. vand, 4 dl. sukker og 2 spsk. AC sød lakridssirup. Da blommer naturligt indeholder meget pektin (fortykningsmiddel) skal der, hvis overhovedet, tilsættes små mængder fortykningsmiddel.

Ingredienser, ribssaft

- 1,5 kg. ribbede ribs
- 2,5 dl. vand
- 250 g. sukker
- 2,5 tsk. AC sød lakridssirup
- 1/4 tsk. atamon pr. liter saft

Fremgangsmåde

Kog frugt med vand til saft er trukket ud – ca. 30min

Afdryppes 1-2 timer

Mål saft af, tilsæt sukker og kog til det er opløst.

Sluk for gryden, tilsæt konservering og hæld på rene flasker.

God fornøjelse!

www.aalborgchokoladen.dk
facebook.com/aalborgchokoladen
Instagram @aalborg_chokoladen