



OCIANIEN

Vindruvssaft

Ingredienser

500 gram (ett paket) kärnfria svarta vindruvor, gärna ekologiska
8 dl vatten
ca ½ dl pressad citron
1-2 dl socker

Ev. riven ingefära

Redskap

Kastrull
Sil
Decilitermått
Citronpress
Skål
Sked
Flaskor med lock

Gör så här:

Börja med att skölja druvorna och ta bort skadade druvor.

Koka sedan upp druvor och vatten i en kastrull, låt koka 15 minuter tills druvorna är mosiga.

Låt druvorna rinna av i en sil och pressa försiktigt ur saften med baksidan av en sked.

Häll tillbaka saften i kastrullen.

Tillsätt citronsaft och socker.

Häll upp på rena flaskor.

Vid servering späd saften efter önskemål.

TIPS!

Saften är god att smaksätta med lite riven ingefära.