



www.vartskafferisverige.se

Havtornsgelé

Här kommer ett recept på god gelé som du kan använda till köttträtter och som smaksättning i såser mm.

Helt underbar som ostconfiture till gorgonzola!

*2 liter färska havtorn **

3 dl vatten

1 krm citronsyra

½ flaska Certo

9 dl socker till varje liter avrunnen saft

** Alt. 1/3 var av havtorn, rönnbär, äpple. Gelén blir mildare i smaken då*

Repa bären från klasarna och skölj dem. Upphetta långsamt och koka bären på svag värme i 10 minuter eller tills de avgivit saften och sjunkit ihop. Tryck bären mot kastrullens kant så att de går sönder.

Häll massan i en silduk och låt den självrinna i 30 minuter. Blanda i socker och citronsyra och koka kraftigt under 1 minut.

Gör för säkerhets skull geléprov.

Ta grytan från värmen och skumma noga.

Häll geléet på rena glas och förslut dem.