



www.vartskafferisverige.se

Tranbärssås

Påminner om cumberlandsås och passar fint till köttpatéer av olika slag.

Om du inte får tag på tranbär kan du använda lingon.

Ingredienser:

700 g tranbär (eller lingon)

4 dl råsocker, 2 dl vitvinsvinäger

2 dl rött matlagningsvin

2 apelsiner, rivet skal och saft, 1 tsk riven ingefära

1 tsk senapspulver Colman´s

1 stjärnanis, 1 krm mald kanel

2 tsk Maizena majsstärkelse, 2 msk vatten

Gör så här:

Koka rensade bär och socker 10 minuter. Smaksätt med vinäger, vin och kryddor och låt koka ytterligare 10 minuter.

Passera genom en finmaskig sil och red såsen med lite Maizena utrört i vatten.

Häll i väl rengjorda glasburkar, förslut väl och förvara kallt så håller de minst en månad.

”Syrat”, Herman Rasmuson.