


## Jordgubbssirap



 ca 15min

{0} port.

**Ingredienser**

**500 gram** jordgubbar, färskas eller frysta, det går bra med hallon eller blåbär också

**2,5 dl** ljus sirap

**0,5 tsk** atamon, flytande, (om sirapen ska sparas)

### Tillagning

Du kan smaksätta sirapen med en vaniljstång, en kanelstång eller 1 msk citronskal om du vill.

Till 4-5 dl:

1. Rensa jordgubbarna. Mosa eller mixa dem och koka upp med sirapen.
2. Låt puttra i 10-12 minuter. Rör om med jämna mellanrum och håll koll på kastrullen, sirapen bubblar lätt över!
3. Stäng av värmen och häll eventuellt i atamon. Häll upp på väl rengjord flaska eller syltburk. Förvara svalt!

Recept och foto: Linnea Swärd

Receptet är skapat av: **Tasteline**

TASTELINE.COM