



Bergamottsirap

ca 2,5 dl

6 bergamottfrukter - juice och zest

2,5 dl rårorsocker

2,5 dl vatten

- 1) Tvätta frukterna, riv av allt zest och pressa ur all juice. Ställ juicen åt sidan tills vidare.
- 2) Placera socker, vatten och zest i en tjockbottnad kastrull och koka upp. Sänk värmen och sjud tills vätskan tjocknat något och reducerats till ungefär hälften. Detta tar ca 15-20 minuter.
- 3) Ta av kastrullen från värmen, skumma av eventuellt skum och sila bort zesten. Låt svalna och blanda sedan med juicen. Häll över sirapen i en flaska eller burk och förvara i kylan.

TIPS! Använd i thé, till pannkakor och desserter. Eller gör en uppfriskande drink genom att blanda sirapen med is och sodavatten.