

## Hindbær- eller jordbæreddike

### TIL 1/2 L. FRUGTEDDIKE

#### Hindbæreddike

200 g friske hindbær  
5 dl hvidvinseddike

#### Jordbæreddike

300 g jordbær, vasket, trimmet  
for toppen og delt i to  
4 dl hvidvinseddike  
1 dl rødvinseddike



Uanset om du laver hindbær- eller jordbæreddike, er teknikken den samme.

Start med at skolde flasker eller sylteglas, der er store nok til at rumme eddiken og bærrene. Fyld bærrene i, det er o.k., hvis de moser let sammen. Hæld eddiken over og sæt flasken eller glasset til at trække på køkkenbordet i 4-5 dage, men ikke mere.

Sigt bærrene fra gennem en fin sigte eller te-si, og hæld frugteddiken på rene, skoldede og tørrede flasker med låg.

#### SERVERING

Anvend frugteddikerne som det friske element i vinaigretter eller dressinger, eller brug dem til at give aroma i saucer eller langtidssimrede gryderetter. Eddikerne kan også koges ind med sukker eller honning og serveres som dessertsirup på is eller til kager.



#### AAMANNS APPETIT

Opskriften er fra bogen "AAMANNS Appetit - Hyggelige retter til gode dage" af Adam Aamann, Politikens Forlag, 2012.