

RIBSSAFT:

4 flasker a 7,5 dl

Ribssaft er kongen indenfor saft. Den høje syre og den stærke aromatiske smag er for mig den ultimative smag af sommer. Vi drikker ikke så meget saft hjemme hos os, men når årets ribssaft er i hus, er det en helt anden snak. Vi drikker den som saft eller en spritz - 1 del ribssaft, 3 dele cremant og et skvæt dansk vand. Og ribsgeléen? Ja, den er helt uudværlig i andesaucen juleaften, og så er den også fremragende som tilbehør til et væld af efterårets og vinterens braiserede retter.

2 kg røde ribs med stilke

2 1/2 l vand

500 g lyst rørsukker

Evt. citronverbenblade ved servering

Fremgangsmåde

Kom ribsene i en gryde med vand og kog op. Lad vand og bær småkoge under låg i ca. 10-12 minutter. Sigt ribssaften igennem et bomuldsklæde, placeret i en sigte i en gryde eller i en skål. Lad de udkogte bær ligge og dryppe væden af i klædet. Kom den nu sigtede ribssaft over i en ren gryde og tilsæt sukker. Kog op og lad saften koge i ca. 5 minutter, til sukkeret er helt opløst. Hvis der dannes skum på toppen, så fjern det med en ske.

Hæld saften på skoldede flasker eller glas og opbevar saften i køleskabet, hvor den kan holde sig uåbnet i op til 3 måneder. Efter åbning er holdbarheden ca. 10 dage på køl. Blandingsforhold: 1:5. Kom evt. lidt frisk citronverben i saften ved servering.

