

Sød, cremet jordbærsirup

- til dessert og drinks

200 g jordbær
1 knivspids vaniljepulver eller en 1/2 vaniljestang
1 dl vand
200 g sukker

Denne lækre sirup kan bruges til alt muligt, men vi foretrækker at bruge den til en sød fredagscocktail. Find et par af vores favoritter til venstre - de er gode både med og uden alkohol.

Kom alle ingredienser i en gryde og kog op.

Lad det simre i 10 minutter.

Læg det hele i en sigte og si mosen fra. Kom saften tilbage i gryden og kog den i 10 minutter, til den er kogt lidt.

Kærlig hilsen

Malene Klausen

Strawberry Sour

6 cl. jordbærsirup
3 cl. rørsukker
6 cl. frisk limesaft
4 cl. danskvand
Isterninger
Gin eller rom efter smag

Strawberry Mojito

5 cl. rom
2 cl. jordbærsirup
4 cl frisk limesaft
3 gr. rørsukker
8 cl. danskvand
Frisk mynte
2 friske jordbær til pynt
Knust is

Virgin Strawberry Daquiri

3-5 cl. Monin sweet and sour
5-7 cl. rørsukker
6 cl. jordbærsirup
1 skive lime
Knust is

