

# Blandsaft



När det är skördetid gäller det att passa på att ta vara på frukter, bär och grönsaker, i veckan fick vi tag i lokal producerade vinbär, jordgubbar och rabarber. En del jordgubbar och vinbär åts direkt men för att de inte skulle bli dåliga fick jag safta och sylta en del. Först på listan var det saft och då blandsaft med det som finns att använda, valet blev jordgubbar, röda vinbär och rabarber där huvuddelen blev jordgubbar. Receptet jag kokade saften på kommer från [Tasteline](#) och det är upplagt av Linnea Swärd, det är ett recept som man själv kan alternera smaken genom att välja de bären man har tillgång till.

2 liter blandade bär

6 dl vatten

6 dl strösocker per avrunnen saft (här valde jag att minska mängden då jordgubbarna var söta)

Rensa och skölj 2 liter bär, koka upp 6 dl vatten i en rymlig gryta, häll i bären och låt det sjuda i 10 minuter. Mosa bären efterhand mot grytans kant, montera en silduk med ställning på en gryta och häll över saften i silduken när den kokat färdigt. Låt saften rinna av i 30 minuter, diska grytan noga till nästa del av kokningen.

Mät upp mängden saft och häll tillbaka i den diskade grytan, tillsätt 6 dl strösocker per liter avrunnen saft. Förvärm flaskor i ugnen på 125°, koka upp och sjud i 10 minuter, skumma med hålslev under tiden saften sjuder.

Häll upp saften på flaskor och förslut direkt, förvaras svalt.