

# Jordgubbssaft



En av de mest svenska dryckerna måste vara jordgubbssaft, som att förvara sommaren på flaska att ta fram året om. När jordgubbarna har mest smak passar jag på att sylta och safta för att ha i skafferiet. Jag har testat lite olika recept på saft men tycker ofta att det är lite väl mycket socker i de. Detta receptet räknar de på 5 ½ dl strösocker per avrunnen saft, jag halverade mängden då jordgubbarna var både smakrika och söta. Receptet hittade jag på [Mitt kök](#) och det var ett riktigt enkelt recept att följa. Glöm inte värma upp flaskorna innan den kokande saften hälls i.

2 liter jordgubbar

3-4 dl vatten

5 ½ dl strösocker per liter avrunnen saft (jag halverade mängden)

1 krm natriumbensoat per liter avrunnen saft

Skölj och rensa jordgubbarna, koka upp vattnet, lägg i jordgubbarna och låt allt småkoka under lock i 10 minuter. Häll av allt i en silduk och låt saften rinna av i cirka 30 minuter.

Mät mängden saft och häll upp i en ren gryta, blanda i socker efter mängden saft och låt det koka upp på nytt. Låt det sjuda i cirka 10 minuter, se till att allt socker har smält. Skumma saften noggrant!

Blanda natriumbensoaten i lite av den varma saften, blanda sedan i den i övrig saft.

Häll saften i ordentligt rengjorda och värmda flaskor, fyll ända upp och sätt på korken på en gång. Förvaras svalt och mörkt