

# Svartvinbärsgelé



Till kött gillar jag att ha gelé, gärna vinbärsgelé, förra året testade jag att göra gelé på röda vinbär för det var det jag fick ta i. I år fick vi tag i både röda och svarta så då fick det bli att testa koka gelé på svarta vinbär istället. Receptet jag använder denna gången kommer från [Mitt kök](#) och är upplagt av [Elisabeth Johansson](#). Gelén är inte provsmakad än då jag vill att den ska sätta sig ordentligt innan jag provar den. Jag har en del recept där man använder gelé som smaksättning i sås eller grytor som denna gelé kommer att provas i men även till stek eller annat kött.

1 liter svarta vinbär

1 dl vatten

Cirka 4-5 dl gelésocker

Skölj bären under rinnande vatten, lägg de i en kastrull och häll över vattnet. Koka bären under lock i 15 minuter, rör och mosa bären mot kanten. Häll sedan upp bärmassan i en silduk och låt vätskan rinna av, denna delen tar tid, jag lät vätskan rinna av under 1 ½ timme.

Förvärm väl rengjorda burkar i ugnen på 125°, mät mängden vätska och häll tillbaka den i kastrullen, rör ner 1 dl gelésocker på deciliter saft, koka upp och skumma av gelén. Häll upp gelén i de varma burkarna, sätt på lock och förvara gelén i kylan.