



Svartvinbärssaft

Mängd: ca 3 dl

Ingredienser

400 g svarta vinbär, frysta
blir
250 g svartvinbärssaft
25 g vatten
25 g socker

Så gör du:

Koka de frysta svarta vinbären i en saftmaja. När man kokat ur all saften ur bären silar man och väger och ser att det är 250 gram. Därefter blandar man i vatten och socker.

Drickfärdig saft blandas lika delar saft och lika delar vatten tycker jag, den blir godast.

MEDOX®

i samarbete med Mästerkonditor Daniel Roos

Daniel var en av medlemmarna i Svenska Kocklandslaget som vann Culinary Olympics 2012 i Tyskland. Den mest överlägsna segern i tävlingens mer än 100-åriga historia. Daniel har även de senaste sex åren varit ansvarig för desserten på Nobelbanketten.

För att lyckas med bakverk och desserter är det viktigt att använda bra råvaror. Skillnaden mellan bra och fantastiskt ligger i kvaliteten på råvarorna. T.ex. så väljer jag vilda svenska blåbär som har mycket högre smaker än odlade amerikanska blåbär. Det använde jag också som en viktig ingrediens i Nobeldesserten 2017.

