



Tuoremehua herukoista

Aineet: 1 kg herukoita
6 dl vettä
1,5 tl sitruunahappoa
4-5 dl sokeria

Valmistus: Perkaa marjat huolellisesti ja poista kaikki pilaantuneet. Huuhtelee tarvittaessa marjat ja valuta hyvin.

Survo marjat ja kaada marjojen päälle vettä sen verran, että ne peittyvät. Lisää sitruunahappo ja sekoita, kunnes se liukenee.

Anna kulhon olla peitettynä kylmässä vuorokauden ajan. Sekoita välillä.

Kaada mehu mielellään kankaalla vuorattuun siivilään ja anna sen valua hiljalleen läpi.

Lisää sokeri mehuun ja sekoita, kunnes se liukenee.

Kaada mehu muovisiin pulloihin tai rasioihin ja pakasta. Muista jättää astiaan 10 % tilaa pakastuksessa tapahtuvalle nesteen laajenemiselle.

www.superkokki.com