

Bringebærlær

For å konservere bringebær, kan man i tillegg til å fryse, safte og sylte også tørke dem. Å tørke hele bær blir fort nesten bare steiner, men hvis de blir kjørt i blender, silt og blandet med litt honning før de tørkes, går det bedre.

- Ta en kurv med frosne bær, 300 g, tin dem, kjør dem i en blender og sil fra steinene. Det gir ca. 2,5 dl puré. Bland gjerne med en spiseskje flytende honning. Det er ikke nødvendig med honning, men smaken blir litt rundere.
- Blandingen helles i en brødform ca. 10 x 30 cm kledd med bakepapir. Still ovnen på 50 °C og la blandingen stå midt i ovnen med døra på gløtt. Der skal den stå til bringebærblandingen er tørr og ikke føles seig når du tar på den. Det tar et par dager hvis du skrur av ovnen om natten.
- Du kan også bruke en elektrisk tørkemaskin.
- Når bringebærblandingen er ferdig tørket, ser den ut og føles nesten som lær. Det kan oppbevares sammenrullet i tett glass i kjøleskap i flere måneder, eller fryses for enda lenger lagring.
- Bringebærlær er flott å ha i frokostblandinger, nøtteblandinger, som turproviant eller som pynt. Det passer også som smakstilsetning i salater og andre retter.