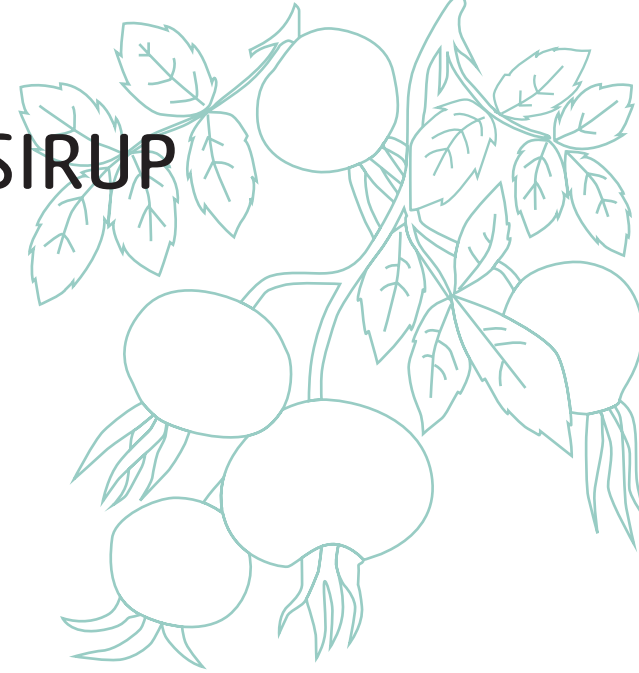


SØD SYLTEDE HYBENSIRUP



INGREDIENSER

4 kg hyben
10 dl vand
350 g sukker

SÅDAN GØR DU

Først skal der koges saft: Kom hyben hele op i gryden med vand og lad det koge en time. Si hyben fra og kog saften ind til 1/3.

Tilsæt sukker og smag det til.
Siruppen er færdig, når den der tyk.

Hæld siruppen på skoldede glas/flasker.

Opbevares på køl.

Brug siruppen på fx. græsk yoghurt

LOMA
UNDER
VISNING
OPSKRIFT

STRAND
GÅRD
SKOLENS
HØST
MARKED



Undervisningsmaterialet er udviklet af LOMA-skolerne i samarbejde med Center for Anvendt Skoleforskning, UCL.

Materialerne er tilgængelige på www.lomaskole.dk.
Projekt LOMA-lokal mad er støttet af Nordea-fonden.

NORDEA
FONDEN
Vi støtter gode liv

