

# Det smager af sommer!

24 opskrifter fyldt med god smag  
og solskin.



# Syltetøj og marmelade

En dejlig måde at gemme sommeren på. Og så kan du oven i købet sammensætte smagen præcis, som du vil.

## GRUNDOPSKRIFT SYLTETØJ:

1. Bland 2 dl bær/frugt og ½-1 dl Syltesukker.
2. Kog i 3-5 minutter.
3. Skum af. Hæld på varme og helt rene glas - eller nyd det med det samme!



## Hindbærmarmelade med lakrids ca. ½ liter

Vi byder lakridsen velkommen i køkkenet! Mødet mellem sødt og salt giver en helt ny smagsoplevelse.

1 dl vand  
12 stk. tyrkisk peber knust  
250 g hindbær  
3 dl Dansukker Syltesukker

1. Bland vand og bolsjer i en kasserolle, og lad det simre, til alle bolsjerne er opløst. Tilsæt hindbærrene og syltesukkeret, og kog i yderligere 3 minutter. Tag gryden af kogepladen, og skum af.
2. Hæld på varme, rengjorte glas. Luk glassene tæt. Opbevares køligt.

## Kirsebærsyltetøj med Campari ca. 1¼ liter

Camparien giver syltetøjet et fint krydret strejf af blodappelsin og malurt. Helt perfekt på nybagte scones med lidt flødeost.

1 kg kirsebær  
1 kg Dansukker Syltesukker  
1 dl Campari

1. Skyl kirsebærrene, og tag stenene ud. Blend halvdelen af dem. Bland kirsebærrene med syltesukkeret i en gryde, og kog i 10 minutter.
2. Tag gryden af varmen, og rør Camparien i. Skum af. Hæld på varme, rengjorte glas. Luk glassene tæt. Opbevares køligt.

*Pynter på hylden! Lav dine egne etiketter på dansukker.dk*

## Tomatmarmelade ca. 1¼ liter

En lækker marmelade, der gør sig godt i selskab med velsmagende oste og sprøde kiks.

1 kg økologiske tomater  
½ kg Dansukker Økologisk Syltesukker  
2 kviste rosmarin  
Saft og skal fra 2 økologiske citroner

1. Skold tomaterne, og pil skallen af. Fjern blomsten og kernerne. Skær tomatkødet i små stykker.
2. Bland tomatkød, syltesukker samt rosmarin og reven skal og citronsaft. Lad det koge i 5 minutter. Tag gryden af kogepladen, og skum af.
3. Hæld på varme, rengjorte glas. Luk glassene tæt. Opbevares køligt.

## Romtopsyaltetøj ca. 1½ liter

Sommer på glas og med tyske aner! Mageløst lækkert til is, på vafler eller i en sommerkage.

150 g jordbær  
150 g hindbær  
150 g stikkelsbær  
150 g ribs  
150 g solbær  
7 dl Dansukker Syltesukker  
1 dl rom

1. Skyl og rens bærrene. Halver jordbærrene og stikkelsbærrene. Læg alle bærrene i en gryde, og hæld syltesukkeret over.
2. Lad det stå natten over og trække saft. Kog det op, og lad det simre i 10 minutter.
3. Tag gryden af varmen, og rør rommen i. Skum af. Hæld på varme, rengjorte glas. Luk glassene tæt. Opbevares køligt.

*Tips! Vælg dine favoritbær eller frugt i stykker.*





*Smag din syltetøj til med f.eks. mørk chokolade, frisk ingefær, lavendel, mandler, cognac eller hvad du bedst kan lide. Prøv dig frem!*

## Krydret tyttebærsyltetøj

ca. 1 liter

En klassiker i en ny version – fyldigere, mere krydret og mere intens.

- 5 dl rødvin
- 1 stjerneanis
- 6 kryddernelliker
- 2 kanelstænger
- ½ kg tyttebær
- 5 dl Dansukker Syltesukker

1. Kog rødvinen med krydderierne i 10 minutter.
2. Tag krydderierne op, tilsæt tyttebærrerne og kog i 5 minutter. Tilsæt syltesukker, og kog i yderligere 3 minutter. Tag gryden af kogepladen, og skum af.
3. Hæld på varme, rengjorte glas. Luk glassene tæt. Opbevares køligt.

## Squashmarmelade

ca. 1 liter

Konserver' sommerens høst og tilsæt kardemomme. Så får du en god morgen.

- 500 g squash
- 1½ dl vand
- saften fra 2 citroner
- 3-4 dl Dansukker Syltesukker
- 2 knsp. stødt kardemomme

1. Skyl, halver og udjern squashen. Riv den. Skyl citronen grundigt, og riv skallen. Pres saften ud af citronen.
2. Bland den revne squash med citronsaft og -skal i en gryde, og lad blandingen simre under låg i 10 minutter. Tilsæt syltesukker og kardemomme, og kog i 3 minutter. Tag gryden af kogepladen, og skum af.
3. Hæld på varme, rengjorte glas. Luk glassene tæt. Opbevares køligt.



## Rabarbercurd

ca. ½ liter

Præcis lige så fantastisk godt som det lyder! Spis den på kiks, ristet brød, bland den med vaniljeis eller put den på toppen af din pavlovakage.

- 500 g rabarber
- 1½ dl vand
- 2½ dl Dansukker Syltesukker
- 2 knsp. kardemomme
- 2 pasteuriserede æg
- 50 g usaltet smør

1. Skyl rabarberne, og skær dem i små stykker. Kog rabarberne til mos.
2. Pisk æggene let, og rør dem i mosen. Pres mosen gennem en sigte ned i en ren gryde. Tilsæt syltesukker og kardemomme, og lad blandingen simre under omrøring i 2-3 minutter. Tag gryden af varmen, og tilsæt smørret.
3. Sæt gryden i en skål med koldt vand, og pisk med elpisker, til curden er afkølet. Hæld på helt rene glas. Luk glassene tæt. Opbevares i køleskab.

# *Dessurter*

Dæk bord i haven, bær bakken ud og nyd livet!

*Sommer på glas!*



## Bærfool 4 portioner

Denne engelske dessert er nem at lave af bær, du lige har ved hånden.

250 g bær efter eget valg  
1 dl Dansukker Flormelis  
1 tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade  
saft af ½ citron  
2 dl piskefløde  
1-1 ½ dl hakkede mandelmakroner  
citronmelisse

1. Mos bærrene, og bland dem med flormelis, vaniljesukker og citronsaft.
2. Pisk fløden til et fast skum, og bland den i bærmosen. Fordel blandingen i skåle, og stil den på køl i mindst 1 time.
3. Strø de knuste makroner over, og pynt med citronmelisse.



## Bærsorbet 4-6 portioner

Se billedet på forsiden!

En dejlig, kold afslutning på en god sommermiddag.

1 dl Dansukker Sukker  
3 kviste frisk mynte  
1 dl vand  
1 ½ dl Dansukker Glukosesirup  
2 spsk. citronsaft  
1 liter (500 g) bær, f.eks. hindbær, jordbær eller solbær  
2 pasteuriserede æggehvider  
½ dl Dansukker Sukker

1. Bring sukker, mynte og vand i kog.
2. Blend sukkerlage og bær sammen til en jævn masse. Bland glukosesirup og citronsaft i bærmassen.
3. Pisk æggehviderne og sukkeret til et fast skum, og vend det i bærmassen. Kør blandingen i ismaskinen, eller frys den i en form.

## Rabarberparfait 4 portioner

Parfait er fransk og betyder helt perfekt.

Denne her er rig på smag, knap på kalorier og superem at lave.

400 g rabarber  
1 dl vand  
2 kviste estragon  
1 dl Dansukker SteviaSukker  
½ dl Dansukker Glukosesirup  
2 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade  
2 ½ dl let cremefraiche

1. Skyl rabarberne, og skær dem i stykker.
2. Læg rabarberne i en kasserolle sammen med vand og estragon, og lad det simre under låg i 5 minutter. Rør SteviaSukker, glukosesirup og vaniljesukker i. Stilles til afkøling. Tilsæt cremefraichen.
3. Kør blandingen i en ismaskine, eller hæld den i en form, som stilles i fryseren i mindst 4 timer. Server gerne jordbær sammen med parfaiten.

### SÆT DIN EGEN SMAG PÅ SUKKERET!

Brug f.eks. blade og blomster fra mynte, citronmelisse, lavendel eller roser. Kokosflager eller reven skal fra citron eller lime er også lækkert. Kun fantasien sætter grænser. Men husk, du skal undgå at bruge noget, der er sprøjtet. Opbevar sukkeret og den smagsgiver, du har valgt i et glas med et tæt låg. Og lad det stå tørt og mørkt i et par dage, inden du bruger sukkeret.

## Hvid chokoladecreme med jordbær og balsamico 6 portioner

Sødt og syrligt, mild creme og gode bær.  
Alt det bedste i ét.

3 dl piskefløde  
6 kviste basilikum  
300 g hvid chokolade i mindre stykker  
½ dl Dansukker Flormelis  
½ dl Dansukker Brun Farin  
2 spsk. balsamicovineddike  
2 spsk. vand  
½ liter jordbær

1. Bland fløde og basilikum i en gryde, og lad det simre i 5 minutter. Tag gryden af varmen, og lad det stå i 15 minutter. Fjern basilikumstilkene. Kog fløden op igen, tilsæt chokolade og flormelis, og lad det simre under omrøring, til chokoladen er smeltet. Stil blandingen i køleskabet, til den er kølet af. Pisk blandingen op med en elpisker, fordel den i portionsglas, og stil dem i køleskab indtil servering.
2. Rens jordbærrene, og halver dem. Læg dem i en skål. Bland farin, vineddike og vand i en gryde, og bring det i kog. Hæld det over jordbærrene, og rør rundt. Lad dem stå og trække i ca. 30 minutter.
3. Server jordbærrene til cremen.

## Frossen marengskage med jordbær ca. 8 portioner

Tænk, at noget så enkelt kan smage så godt.

2 marengsbunde, 24 cm i diameter  
3 dl piskefløde  
2 dl cremefraiche  
½ dl Dansukker Flormelis  
50 g daimkugler  
¾ dl chokoladesauce  
750 g jordbær

1. Læg en marengsbund i en springform. Fordel det meste af chokoladesaucen over.
2. Pisk fløden til et fast skum sammen med flormelis. Vend cremefraichen i sammen med daimkuglerne. Fordel flødeblandingen over bunden, og læg den anden bund over. Fordel resten af chokoladesaucen over.
3. Stil kagen i fryseren i mindst 5 timer.
4. Tag kagen ud af formen, og lad den stå i 15 minutter inden servering. Server med jordbærrene til.







*En fridag, sæsonens første  
havbad, havehygge med  
naboerne... Der er altid  
noget at fejre!*



# Bagværk

Få eller mange? Bag bare rigeligt, når du nu er i gang!

*Rom og pære i et  
kærlighedsfyldt møde.*



## **GLUKOSESIRUP I IS**

*Glukosesirup gør isen lækker, cremet og fri for iskrystaller.*

## Pærekage med romis

ca. 8-10 portioner

Romsaucen og isen løfter pæren til himmelske smagshøjder

### Is:

- 4 pasteuriserede æggeblommer
- 1 dl Dansukker Sukker
- 2 dl mælk
- 1½ dl piskefløde
- 1 dl Dansukker Glukosesirup
- 2 spsk. rom
- 1 dl rosiner
- 1 dl hakkede valnødder

### Til kagen:

- 300 g mandelmasse
- 150 g smør eller margarine
- 2 æg
- 1¼ dl hvedemel
- 2 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
- 4-5 pærer

### Pynt: Dansukker Flormelis

1. Pisk æggeblommer og sukker sammen. Kog mælk, fløde og glukosesirup op.
2. Pisk æggemassen ned i den varme mælkeblanding. Sigt massen gennem en finmasket si. Tilsæt rom, rosiner og nødder. Kør blandingen i en ismaskine, eller stil den i fryseren i mindst 5 timer. Rør rundt med jævne mellemrum.
3. Bland sirup og rom, og stil det til side indtil serveringen.
4. Riv mandelmassen, og pisk den sammen med fedtstoffet. Tilsæt æggene, et ad gangen. Tilsæt mel og vaniljesukker, og bland det hele til en jævn dej.
5. Skræl pærerne, skær dem i stykker, og vend dem i dejen. Hæld dejen op i en stor smurt form eller 8-10 smurte portionsforme.
6. Bages midt i ovnen ved 200° i ca. 20 min. for små forme og ca. 35 min. for en stor form.
7. Drys lidt flormelis over kagen/kagerne inden servering. Server kagen lun eller kold sammen med en skefuld romis og saucen.



## Pie pops ca. 10 stk.

Små, delikate blåbærtærter på pinde - en sikker succes hos både små og store gæster.

- 100 g smør eller margarine
- 2 ½ dl hvedemel
- 2 spsk. Dansukker Flormelis
- 2 spsk. vand

### Fyld:

- 100 g blåbær
- ¼ dl finthakket mynte
- 1 æggehvite

### Pensling:

- ½ dl Dansukker Brun Farin
- 1 dl Dansukker Rørsukker
- grillspyd af træ

1. Bland ingredienserne til dejen, kom den i en plasticpose, og lad den hvile mindst 30 minutter i køleskab. Bland bær, mynte og farin i en skål.
2. Rul dejen ud på et meldrysset bord, og udstik 20 cirkler, ca. 8-10 cm i diameter, med en form eller et glas. Fordel blåbærfyldet på halvdelen af cirklerne. Pensl kanten med æggehvite, og læg de andre dejcirkler på. Tryk kanterne sammen med en gaffel. Pensl tærterne med æggehvite, og pynt med rørsukker.
3. Bages midt i ovnen ved 200° i ca. 15 minutter. Tryk et grillspyd fast i hver tærte, når de kommer ud af ovnen. Lad dem køle lidt af, inden de serveres.
4. Hvis man har lyst, kan man servere lidt vaniljesauce til at dyppe tærterne i.

## Enkel bærkage ca. 8 portioner

Hurtig og rig på smag - en perfekt opskrift, når du får uventede gæster.

- 2 æg
- 1¼ dl Dansukker Økologisk Rørsukker
- 2 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
- 2 ½ dl hvedemel
- 50 g hakkede mandler
- 100-150 g bær, f.eks. blåbær, hindbær, stikkelsbær eller kirsebær
- 50-75 g koldt smør eller margarine
- ½ dl Dansukker Perlesukker

1. Pisk æg og sukker let og luftigt. Vend mel og hakkede mandler i.
2. Hæld dejen op i en smurt og meldrysset form, ca. 24 cm i diameter. Fordel bærrene over kagen. Høvl fedtstoffet over kagen, og strø perlesukkeret over.
3. Bages midt i ovnen ved 175° i ca. 20 minutter. Ekstra festligt bliver det, hvis du serverer en klat flødeskum eller vaniljeis til kagen.



# Drikke

Dejligt svalende, boblende, syrligt,  
smagsrigt og indbydende.



*Tilsæt vand indtil du  
får den ønskede styrke -  
og så er det bare at nyde!*

## Middagsdrik ca. 1 liter

Frisk, knap på kalorier og god til enhver middag.

500 g blåbær  
1 liter vand  
5 kviste rosmarin  
1 citron, saften  
2 dl Dansukker SteviaSukker

1. Bland alle ingredienserne undtagen sukkeret i en gryde, og lad blandingen simre i 10 minutter.
2. Hæld massen op i et saftklæde, og lad saften løbe af i 15 minutter. Hæld saften tilbage i den nu rengjorte gryde, tilsæt sukkeret, og kog op. Skum saften grundigt af.
3. Hæld saften på varme, rengjorte flasker. Luk flaskerne tæt. Opbevares i køleskab. Saften kan også fryses.
4. Saften fortyndes med vand til den ønskede styrke.

## Berry-bubbles 6 glas

Ønsker du en alkoholfri variant, kan du bytte rosévinen ud med mineralvand.

½ liter vand  
5 poser te med blåbær- eller solbærsmag  
1 dl Dansukker Sukker  
150 g blåbær  
12 hindbær  
6 jordbær  
isterninger  
70 cl mousserende rosévin

1. Kog vandet op, og læg teposerne i. Lad det trække i 5 minutter. Tag teposerne op. Tilsæt sukkeret, og rør, indtil det er blevet opløst. Stilles i køleskab indtil servering.
2. Læg isterninger i store glas, og hæld teen på. Fordel bærrene i glassene. Hæld vinen på, og server med det samme.

## Jordbærtequila 4 glas

Hils sommeren og gæsterne velkomne med en drink. Mucho bueno!

250 g jordbær  
¾ dl Dansukker Sukker  
1½ dl tequila

1. Bland alle ingredienserne i en blender, og kø, til det hele er blandet godt.
2. Hæld blandingen op i fire glas. Pynt eventuelt med et jordbær.



## Limoncello ca. 1 liter

Italiensk citronlikør, en frisk sommerdrik.


½ kg økologiske citroner  
½ liter vodka  
4 dl Dansukker Sukker

1. Vask citronerne, og skræl dem tyndt.
2. Rør vodka og sukker sammen i en krukke. Læg citronskallerne i, og luk krukken til. Stil den et mørkt sted i 2-3 uger.
3. Si citronskallerne fra, og hæld likøren på flaske. Server likøren kold med isterninger som aperitif, eller spæd den op med dansk vand.



# Lækkert tilbehør


Husk, det er de små detaljer (og tilbehøret),  
der gør den store forskel.



*Semitørrede tomater*



*Paprika- og  
lægchutney*



*You say tomato.  
We say lovely!*

## Paprika- og løgchutney

ca. 1 liter

Rig på smag og perfekt til grill- og farsretter.

- 800 g løg
- 3 store røde peberfrugter
- 1 syrligt æble
- ½-1 rød chili
- 2 spsk. olivenolie
- 1 dl Dansukker Cane Syrup
- ¼ l hvidvinseddike
- 1 spsk. salt
- 1 spsk. paprikapulver
- 2 dl Dansukker Syltesukker
- ½ dl grønne peberkorn

1. Pil løget, og skær det i tern. Skyl, udkern og skær peberfrugterne i mindre stykker. Skræl æblet, fjern kernehuset og skær æblet i både. Skyl chilien, og skær den i små tern.
2. Varm olien op i en gryde, og tilsæt grøntsagerne sammen med æblet. Svits et par minutter. Tilsæt sirup, vineddike, salt og paprika, og lad det simre under låg i 20 minutter. Tag låget af, og kog i yderligere 10 minutter. Tilsæt syltesukker og peberkorn, og kog i 3-4 minutter.
3. Hæld på varme, rengjorte glas. Luk glassene tæt. Opbevares køligt.

## Semitørrede tomater

ca. 6 portioner

Super gode i sommerens pasta- og kartoffelsalater og til grillkød. Også fantastiske i tærten, på pizzaen eller på et stykke godt brød med mozzarella og pølse.

- 12 blommetomater
- ½ dl Dansukker Sukker
- 1 spsk. flagesalt
- 1 tsk. groftmalet sort peber
- 1 dl olivenolie
- 2 spsk. citronsaft
- 1 hvidløg
- 1 bundt frisk timian
- 6 stilke rosmarin
- olivenolie

1. Del tomaterne i fire dele hver, og fordel dem i en bradepande. Drys med sukker, salt og peber. Dryp olie og citronsaft over. Pil hvidløget, og fordel feddene over tomaterne. Læg timian- og rosmarinkviste på.
2. Bages midt i ovnen ved 75° i 12 timer. Fjern de tørre krydderurter. Fordel tomater og hvidløgsfed i sylteglas. Dæk med olie. Opbevares i køleskab.

## Rødbedegelé ca. 6 dl.

Peberrod gør geléen frisk – og så er den god til det meste.

- 1 kg rødbeder
- 150 g peberrod
- 3 dl vand
- 3 spsk. balsamicovineddike
- 1 tsk. salt
- 1 dl Dansukker Sukker pr. dl afdryppet saft
- 1 blad husblas pr. dl afdryppet saft

1. Skræl og riv rødbeder og peberrod. Læg det revne i en gryde, og hæld vandet over. Tilsæt vineddike og salt. Lad det simre under låg i 15 minutter. Si blandingen.
2. Mål saften af, hæld den over i en ren gryde, og tilsæt en deciliter sukker og et udblødt blad husblas pr. dl saft og kog det op.
3. Hæld på varme, rengjorte glas. Opbevares i køleskab.



# Sukker – meget mere end bare sødt!

**Aroma- og smagsforstærkere:** Udover det indlysende – nemlig at sukker gi'r bagværk, syltning og saft en sød smag, kan selv en lille smule sukker fremhæve smagen i grøntsager og kødretter, uden at gøre dem søde. Lidt sukker får ganske enkelt det meste til at smage af mere.

**Gæring:** Sukker eller sirup gør, at dejen hæver hurtigere og bedre.

**Konsistens:** Sukker bliver sammen med pektin til gelé, som gør at marmelade og syltetøj får en god konsistens.

**Holdbarhed:** Sukker får saft, marmelade og syltet frugt og grønt til at holde længere, fordi en del af de mikroorganismer, som ellers gør maden dårlig, ikke trives i disse miljøer.

**Lavere frysepunkt:** Jo højere sukkerkoncentrationen er, desto lavere bliver frysepunktet. Og sådan mindskes risikoen for iskrystallerne i din is.

**Farve:** Sukker hjælper frugt og bær med at bevare farven. Karamel bliver dejlig gyldenbrun takket være sukkerets karamelisering, og mange brød får deres gyldenbrune overflade fra mørk sirup.

**Få mere information og masser af gode opskrifter på [www.dansukker.dk](http://www.dansukker.dk)**

