

Gyömbérszörp



Hozzávalók:

- 25 dkg gyömbér
- 6 bögre kristálycukor (1 kg)
- 1 bögre citromlé
(frissen facsart, vagy fele friss, fele bolti citromlé)
- 1 liter víz
- 1 teáskanál citromsav



Elkészítése:

1. A gyömbért meghámozzuk, és nagyon vékony szeletekre vágjuk, a citromot kifacsarjuk.
 2. Két bögre cukrot egy lábasban lassú tűzön aranybarnára olvasztunk, vagyis karamellizálunk. Ezután félrehúzzuk a tűzről, várunk két-három percet, majd óvatosan, 2 bögre vízzel felöntjük. Tovább melegítjük, és mikor a karamell szépen feloldódott, akkor a többi vizet is hozzáöntjük, és utána a citromlevet, valamint a szeletelt gyömbért is. Ezután felforraljuk az egészet.
 3. Öt perc forralás után félrehúzzuk a tűzről, majd két-három percet ismét várunk. Ez azért fontos, mert kicsit szelídül ennyi idő alatt a forróság, kevésbé fog bugyogni, kisebb gőz csap fel, és jóval kevésbé ijesztő dolgokat fog produkálni a karamell, illetve a citromsav is. Hozzáadjuk a citromsavat is, majd visszatesszük a tűzre, és még öt percig forraljuk.
 4. Lefedjük, hagyjuk hűlni három-négy órát, majd leszűrjük, steril üvegekbe töltjük, és kupakkal lezárjuk őket. Én még fejre szoktam néhány másodpercre állítani az üvegeket. A citromsav tartósít, ezért hűvös helyen hetekig is elállnak.
- Tipp: Ha csípősebb gyömbérelményre vágytok, akkor hagyjátok egy egész éjszakát állni a szörpöt, és csak azután szűrjétek le! Gyerekeseknek ajánlom a három órát!



COPYRIGHT: RUPÁNER-KONYHA
KÉSZÍTETTE: GREDESIGN

Gyömbérszörp



Hozzávalók:

- 25 dkg gyömbér
- 6 bögre kristálycukor (1 kg)
- 1 bögre citromlé
(frissen facsart, vagy fele friss, fele bolti citromlé)
- 1 liter víz
- 1 teáskanál citromsav



Elkészítése:

1. A gyömbért meghámozzuk, és nagyon vékony szeletekre vágjuk, a citromot kifacsarjuk.
 2. Két bögre cukrot egy lábasban lassú tűzön aranybarnára olvasztunk, vagyis karamellizálunk. Ezután félrehúzzuk a tűzről, várunk két-három percet, majd óvatosan, 2 bögre vízzel felöntjük. Tovább melegítjük, és mikor a karamell szépen feloldódott, akkor a többi vizet is hozzáöntjük, és utána a citromlevet, valamint a szeletelt gyömbért is. Ezután felforraljuk az egészet.
 3. Öt perc forralás után félrehúzzuk a tűzről, majd két-három percet ismét várunk. Ez azért fontos, mert kicsit szelídül ennyi idő alatt a forróság, kevésbé fog bugyogni, kisebb gőz csap fel, és jóval kevésbé ijesztő dolgokat fog produkálni a karamell, illetve a citromsav is. Hozzáadjuk a citromsavat is, majd visszatesszük a tűzre, és még öt percig forraljuk.
 4. Lefedjük, hagyjuk hűlni három-négy órát, majd leszűrjük, steril üvegekbe töltjük, és kupakkal lezárjuk őket. Én még fejre szoktam néhány másodpercre állítani az üvegeket. A citromsav tartósít, ezért hűvös helyen hetekig is elállnak.
- Tipp: Ha csípősebb gyömbérelményre vágytok, akkor hagyjátok egy egész éjszakát állni a szörpöt, és csak azután szűrjétek le! Gyerekeseknek ajánlom a három órát!



COPYRIGHT: RUPÁNER-KONYHA
KÉSZÍTETTE: GREDESIGN