**Mirabellesaft**

* Mirabeller. Brug altid kun gode og sunde produkter når du laver levnedsmidler. Ikke noget med rådne eller mugne mirabeller.
* Vand
* Ca. 400 g sukker pr. liter siet saft. Smag dig frem. Jeg bruger altid økologisk rørsukker, ligegyldigt hvad jeg skal bruge sukker til.
* Atamon eller spiritus til skylning af flasker, hvis du ikke fryser saften ned.

Læg mirabellerne i en gryde. Tilsæt vand, så mirabellerne er ca. en fjerdedel dækket.

Du kan lige så godt spare på vandet, der er ingen grund til at opbevarer vand på flasker eller i fryseren. Saften skal jo fortyndes inden den drikkes.

Varm det langsomt op, og lad det små koge, ganske let, til mirabellerne er bristet, og har saftet. Jeg kan altså godt finde på at gi´ dem et bette klem op af grydens sider, hvis de ikke vil briste af sig selv...

Hæng så til afdrypning, gerne natten over. Brug en "der-til-indrettet" sigte, eller et rent viskestykke over en sigte.

Mål saften op næste dag, giv det et opkog. Tilsæt sukkeret. Smag til.

Jeg bruger så lidt sukker som muligt, men det må heller ikke være for surt, det skal smage godt. Jo ikke noget ved at lave saft, og ingen gider drikke det....

Hvis du laver en stor mængde, der kommer til at stå længe, skal du putte en sjat atamon i saften. Der står på flasken hvor meget du skal bruge. Husk, det skal først være når du har taget gryden af varmen.

Skum hvis nødvendigt.

Hældes straks på rengjorte, skoldede og atamon skyllede flasker. Eller på flasker hvori har været vodka eller snaps. Du kan også skylle i spiritus, i stedet for atamon.

PAS PÅ!!!! Lad være med at hælde for hurtigt og for hårdt i tragten, det skulper over.