

Omenasose

Omenat

Heikompilaatuiset ja ruhjoutuneet omenat kannattaa valmistaa herkulliseksi soseeksi. Happamat omenalajikkeet soseutuvat hyvin ja mukavaa lisämakua omenasoseeseen saat sekoittamalla joukkoon esimerkiksi herukoita, mansikoita, mustikoita tai karviaisia; rohkeasti mitä erilaisempia sekoituksia kokeilemalla voit luoda omaa nimeäsi kantavan omenasoseen! Näin valmistat

Varaa 300-400g sokeria hedelmäkiloa kohti. Sokeria voit kuitenkin lisätä ihan oman makusi mukaan. Jos haluat käyttää vain vähän sokeria, saat soseen säilymään pakastamalla sen.

Puhdista omenat ja marjat. Keitä niitä pienessä vesimäärässä, niin että ne soseutuvat. Soseuta sauvasekoittimella ja lisää sokeri. Kuumenna sose uudelleen kiehuvaaksi.

Tölkitä kuuma sose ja sulje purkit välittömästi. Säilytä soseet viileässä.