

Nyponmos

Nypon är fulla med c-vitamin och andra nyttigheter, och i september-oktober är de mogna. Det är litet pyssligt att passera dem, men bekvämt att ha nyponmos i frysen. Jag har en hushållsmaskin med passerings-tillsats och tänkte att det skulle gå lätt och snabbt att göra nyponmos med den, men det visade sig att den inte fungerade särskilt bra så jag hittade en enklare och snabbare metod ...



1. Skölj nyponen, skär bort blomfästet med en liten kniv och rensa bort dåliga nypon.
2. Koka upp vatten. Till 2 liter nypon är ca 5 dl lagom.
3. Lägg ner nyponen och låt dem koka tills de är mjuka, ca 30-45 min.
4. Mosa nyponen med mixerstav på låg hastighet, men kör inte så länge att kärnorna finfördelas.
5. Passera nyponmoset genom en sil. Jag provade två olika och kom fram till att den ena fungerade mycket bättre. Se bilden nedan. Om moset fastnar i silen kan man skölja med litet vatten och pressa med en sked.
6. Moset kan frysas i lagom portioner eller användas till soppa genast.

Suzanne Gundler

