

Jagodowy sos coulis



Składniki

250 g świeżych lub mrożonych czarnych jagód
sok z cytryny lub pomarańczy do smaku
miód lub syrop klonowy do smaku

Opis wykonania

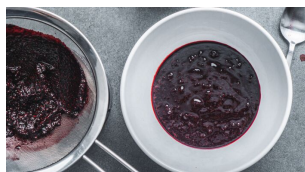
Sos coulis to lekki sos owocowy, który wykorzystać możesz jako dodatek do wszelkiego rodzaju deserów i słodkich wypieków. Jest to również świetny sposób na wykorzystanie świeżych owoców i przygotowania z nich gładkiego i aksamitnego sosu bez grudek, który szczególnie przypadnie do gustu naszym milusińskim.



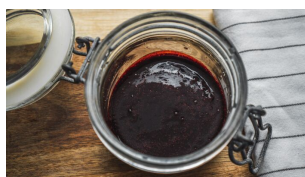
Jagody opłucz i wsyp do pojemnika blendera. Zmiksuj je dokładnie przez kilkadziesiąt sekund.



Następnie taki jagodowy mus przelej do gęstego sitka umieszczonego w misce i z pomocą łyżki przecieraj do czasu, aż w sitku pozostaną jedynie twardsze fragmenty owoców, skórki i pestki.



Do miski powinien spłynąć tylko sok i gęsty, aksamitny miąższ. Spróbuj powstałego w ten sposób sosu i zbalansuj jego smak wedle uznania z pomocą soku wyciśniętego z cytrusów i miodu.



Całość dokładnie wymieszaj i podawaj z ulubionymi deserami, lub wypiekami. Taki sos ze świeżych jagód możesz przechowywać przez kilka dni w lodówce. Jest jednak tak smaczny, że najpewniej nie wytrzyma w niej dłużej niż jeden dzień.