

# Gelégodis med jordgubbar

## GELÉGODIS MED JORDGUBBAR

Ger ca 30 stycken

### TILLAGNINGSTID: 15 MINUTER\*

300 g jordgubbar

1 dl vatten

0,5 dl pressad citron

1 tsk lönnsirap (valfritt)

4 msk gelatinpulver - vi använder Pure Gelatin från nyttoteket

### DU BEHÖVER:

Pralin- /iskubsformar i silicon alt. en liten form

### HUSGERÅD

Kniv

Mixer

Citruspress

Sil

Kastrull

Visp

Formar

\* Tiden det tar för godiset att sätta sig i kylan innan du kan njuta är ej medräknad.

Inlägget innehåller reklam genom annonslänkar för Bodystore, Hemköp och Bagaren & Kocken.

# Gelégodis med jordgubbar

## Gelégodis med jordgubbar

Enkelt och gott godis helt utan tillsatser! Detta ljuvliga Gelégodis gjort på jordgubbar smakar underbart gott för både lite och stor.

### Jordgubbar

Jordgubbar hör sommaren till och visst är de fantastiskt goda att njuta av precis som de är en varm och härlig sommardag.

Man kan också använda jordgubbar i sin matlagning och när man bakar och vi tipsa gärna om goda recept som:

- [Jordgubbssalsa](#)
- [Jordgubbspaj](#)
- [Jordgubbsmousse](#)

Ett annat gott sätt att njuta av jordgubbar är att göra gelégodis!

### Gelégodis på bär och frukt

Det går givetvis också att göra gelégodis med andra bär och frukter än jordgubbar, t.ex. vattenmelon, hallon eller varför inte apelsin. Mängden gelatinpulver i detta recept är till 5 dl vätska.

### Så här gör du

- Rensa och dela jordgubbarna i mindre bitar
- Lägg ner jordgubbarna i en mixer eller matberedare med knivblad
- Tillsätt vatten
- Pressa och tillsätt saften från citron
- Mixa fint
- Sila ner i en kastrull, för att ta bort eventuella bitar och kärnor
- Tillsätt och vispa ner lönnsirap
- Vispa ner [gelatinpulver](#), lite åt gången
- Låt koka upp på medelvärme
- Vispa lite försiktigt då och då
- Dra bort från spisen när du ser första kokbubblan

Nu är det dax att fylla upp jordgubbsgelén i pralin-/isformar i silicon eller så kan du klär en liten form med bakplåtspapper som du fyller. Om du väljer det sistnämnda får du skära till godisbitar med en kniv efter den stått i kylen och satt sig.

- Fyll upp de formar du valt med jordgubbsgelén
- Ställ in i kylen och låt stå i 2 timmar så gelén stelnar/sätter sig
- Ta ut och lossa från formarna alternativt skär till kuber om du valt en hel form

## Gelégodis med jordgubbar



Förvara ditt Gelégodis med jordgubbar i en glasburk i kylan.



## Paleogodis

Här i Paleoskafferiet hittar du många goda recept på nyttigare alternativ till vanligt godis och vi kan rekommendera:

- [Lakritsdadlar](#)
- [Hjärtliga Praliner](#)
- [Saltrostade cashewnötter](#)

# Geléodis med jordgubbar

Tid att njuta!

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore](#), [Hemköp](#) och husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken](#)



**Paleo för ett hälsosammare liv!**

*Jenny & Magnus Andersson*

Licensierade kostrådgivare inom Paleo och lågkolhydratkost, kokboks författare samt hälso- och matinspiratörer.

Ren och naturlig mat ligger oss varmt om hjärtat. Vi har funnit vår väg till hälsa genom Paleo och brinner nu för att hjälpa andra med kost och hälsa genom ett ursprungsperspektiv.

---