

Madspildstip

Hjemmelavet vaniljesukker



JESPERS TORVEKØKKEN

Lav dit eget hjemmelavede vaniljesukker af dine brugte vaniljestænger

Sådan gør du

Hak stængerne fint, og bland dem med sukker (der går ca. 200 gram sukker til en stang). Du kan med fordel hakke begge dele i en minihakker.

Lad blandingen stå i 1-2 uger og trække i et lufttæt glas. Ryst glasset en gang om dagen for at fordele smagen. Herefter er sukkeret klart til brug.

Sigt eventuelt før brug, og lad de overskydende stykker komme med i din næste portion.

