



Kanderad ingefära

Det här är ett spännande alternativ till det vanliga julgodiset. Passar också bra att använda som dekoration på kakor.

400 g färsk ingefära
ca 5 dl (400 g) socker
1 dl vatten

Skala ingefäran och skär den i tunna skivor. Koka skivorna i vatten i ca 30 minuter tills de är mjuka. Häll av vattnet och låt dem svalna.

Lägg ingefäran i ett litermått. Tillsätt lika mycket socker som ingefära. Häll socker, ingefära och 1 dl vatten i en kastrull. Koka upp under omrörning. Låt blandningen koka tills sockerlagen nästan har kokat ihop och ingefäran blivit genomskinlig.

Häll upp socker i en skål. Lägg i ingefäran och rör om så att ingefäran täcks med sockret. Låt ingefäran torka.

Förvara den i en lufttät burk.