

# Ribsgele uden sukker



## *Antal*

1 portion

## *Ingredienser*

500 g ribs

2,5 dl vand

1 tsk rød melatin

0,5 dl vand

sødemiddel svarende til 60-75 g. sukker

0,5 tsk. atamon

## *Fremgangsmåde*

Ribs og vand koges i ca. 15 minutter med låg til bærrerne er bristede. Ribsene hældes til afdrypning i en saftpose eller sigte foret med et klæde. Frugten afdrypes ½-1 døgn.

Saften koges op og skummes grundigt. Rød melatin udrøres i vand og tilsættes, mens der røres. Saften koges yderligere 2 minutter. Blandingen smages til med sødemiddel og atamon tilsættes.