

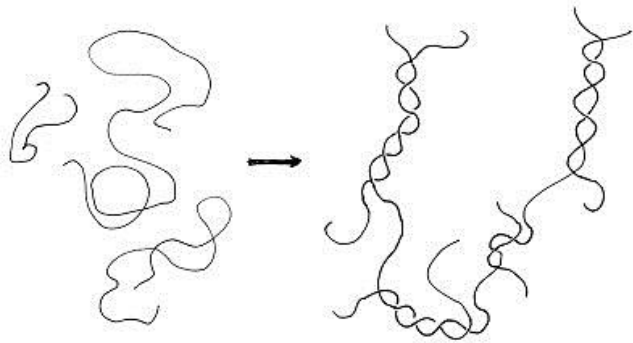
Smagfuld gele med agar (må spises)

Kom en strøgen teskefulde agar i 300 mL. vand. Bring det i kog under kraftig omrøring med gaffel. Lad det koge ca. 3 min.

Tag gryden af varmen og tilsæt en dL. sukker, 2 tsk. aroma og lidt farve stadig under kraftig omrøring indtil sukkeret er opløst.

Hæld blandingen op i små muffin forme og stil den til afkøling.

Tegning som viser hvordan de lange løse agar kæder filtreres sammen når opløsningen afkøles.



I kan læse mere om agar på denne hjemmeside:

<http://da.wikipedia.org/wiki/Agar> desuden må I meget gerne selv finde mere information om agar.