

# Sirup fra Glenholm

*Også kaldet*

*”Det hemmelige våben i køkkenet”*

## **Dressinger**

Lige fra flasken, på forskellige salater.  
eller

Som ingrediens i olie/eddike dressinger

## **Yoghurt – Skyr**

Et *lille* strejf af sirup gør en *stor* forskel

## **Saucer**

Giver smag og sødme - velegnet til vildt saucer

## **Ovnbagte rodfrugter**

De klargjorte rodfrugter vendes i sirup og olie inden de bages i ovnen

## **Desserter**

Pandekager, frugt og i særdeleshed vanilje is  
I hjemmelavet is er det en selvfølge

## **Ost**

Velegnet ovenpå stærk ost

## **Bagværk**

Kager, rugbrød, småkager – kun fantasien sætter grænser

## **Dekoration**

Perfekt til portionsanrettede tallerkner - kan dryppes rundt på tallerkenen.

## **Smoothies**

Bland sirup i som et lille smagspift.

## **Drinks**

Som smagspift

## **Må ikke opbevares i køleskab**

Skulle krystallisering ske:

Flasken nedsænkes i kogende vand. Efter ca. 15 minutter vil krystallerne opløses og siruppen atter være brugbar