Rognebær inneholder mye C-vitaminer, og egner seg godt i gelé. Bærene har en litt besk smak som passer godt til vilt. Passer selvfølgelig til andre kjøttmiddager også. Mange bruker den også til kalkun. Et gammelt knep for å få bærene mindre sure, er å la dem henge til over første frostnatt. Enkelte år går det lenge fra bærene er modne til frosten kommer. Da kan modne bær legges en natt i fryseren. Det har jeg gjort her

**Ingredienser**

2 kg rensede rognebær
10 dl eplejuice
10 dl sukker per liter saft

Slik gjør du

Ha de frosne bærene i en kjele, hell på eplejuice og kok opp, rør minst mulig i kjelen. La dette koke i 30 minutter

Etter 30 minutter, legg et kjøkkenhåndkle i et dørslag, sil bæra et par timer, eller gjennom natta. Ikke press saften gjennom kjøkkenhåndkle. Da kan saften fort bli litt grumsete/uklar.

Mål opp saften, og tilsett sukker etter antall liter, jeg fikk 1.3 liter av 2 kg bær. Kok opp saften i 3 minutt, tilsett sukker, og la dette småkoke i ca 15 min. Skum av underveis. Er du usikker på om geleen blir stiv, kan du tilsette 1 ss fruktpektin el. Gelatinpulver.

Sjekk om den stivner ved å ta litt gele på en tallerken og sett den i kjøleskap til den er kald. Stivner den er det bare og ha den på glass.

Hell geleen over på rene, varme kokte glass, og sett dem til avkjøling med lokket ned. Jeg er for gjenbruk. Så jeg bruker salsasaus, fetaostglass o.l om igjen.