

# Kaffesirup

Kaffesirup er altid godt at have stående i køleskabet, så du kan tilføje ekstra smag og kraft til din iskaffe, en kage, på pandekager, til is eller noget helt fjerde.

Denne kaffesirup er lavet på kaffeslatter – altså kaffe, som du muligvis havde tænkt dig at hælde i vasken, fordi den ikke blev drukket. Det er en skam, for der er stadig masser af smag og gode formål med den slat. Forfin den med sukker og lav denne skønne kaffesirup.



Ingredienser:

- 4 dele økologisk sukker, fx 4 dl
- 6 dele kaffeslatter, fx 6 dl. Espressokaffe giver mest smag, men almindelig filterbryg fungerer også godt. Måske du ikke har nok af rester af en slags, så kan de sagtens blandes.

Kaffesirup er god, som den er, men du kan også sagtens tilsætte krydderier:

*Kardemomme og vanilje*

- Dette er en af vores favoritter. Tilsæt en flækket vaniljestang og kardemomme efter smag, inden siruppen koges. Du kan også bruge vaniljesukker. Her skal du reducere det hvide sukker lidt, så siruppen ikke bliver for sød.

*Chokolade*

- Tilsæt chokoladeknapper eller kakao. I stedet for 4 dele sukker tag da 1 del kakao/chokolade til 2 dele sukker.

Fremgangsmåde:

1. Bland 4 dele økologisk sukker med 6 dele kaffeslatter.
2. Kog i 10 minutter med eller uden krydderier
3. Hæld i en ren flaske.

*Tip:*

*Andre forslag til krydderier er kanelstang, chaite eller chaikrydderier. Måske safran eller ingefær? Prøv dig frem og fortæl os gerne, om du finder en ny favorit.*

*Siruppen kan holde sig en måned ved stuetemperatur, længere i køleskabet, ifølge mikrobiologisketesten udført hos Eurofins.*

## *Grums er genialt*

*Kaffegrums og kaffesjatter er lækkert. Det lyder måske lidt mærkeligt, men det er det. Der er et kæmpe potentiale i de ting, som du smider i skraldespanden. Når du har brygget en kop kaffe, udnytter du kun 1 % af kaffeplantens næringspotentiale. Det er en skam, og det skal vi væk fra. Derfor udvikler vi løbende opskrifter, hvor du kan anvende dine rester – både grums og sjatter.*

*Det gør vi, fordi vi har en vision om, at i 2030 skal vi udnytte hele kaffeplantens potentiale og have intet spild. Vi kalder visionen for Circular Coffee Community, hvor kaffen anvendes cirkulært, ressourcer optimeres og spild begrænses.*

*Du kan være med til at gøre en forskel ved at tænke og forbruge cirkulært.*

*Læs mere på [www.peterlarsenkaffe.dk](http://www.peterlarsenkaffe.dk)*

