

Tranbärssås.

Tranbär nämns inte i några källor från den ursprungliga Thanksgiving-måltiden som skedde på 1600-talet, men idag är Cranberry sauce är ett måste på Thanksgiving.

Tranbär hittar du i frysdisker här i Sverige. Men om de skulle vara svåra att få tag på kan du byta ut tranbären mot frysta lingon. Då får du en lite svensk touch på denna annars väldigt amerikanska middag.



6



20 MIN

Såser

Thanksgiving

Ingredienser:

225 g tranbär (frysta går bra)

2 dl brun farin

saft från 1 apelsin

2 kanelstänger

Gör så här:

1. Lägg tranbär, socker, apelsinsaft och kanel i en kastrull.
2. Låt allt koka upp och koka på medelvärme i cirka 15 minuter. Tag av från värmen och håll upp på en väl rengjord burk.
3. Förvara tranbärssåsen i kylskåpet.

Fler recept till Thanksgiving:



Helstekt kalkon med fyllning och skysås.

Den helstekta kalkonen serveras med krämigt potatismos, fyllning och tranbärssås. Recept på alla tillbehör för att fira en riktig Thanksgiving och vintips.

[Läs mer](#)



Krämigt potatismos med vitlök och gräslök.

Receptet på det absolut godaste potatismoset jag ätit i hela mitt liv. Tricket är att ugnsbaka vitlök och sen blanda med gräddmjök, smör och potatis.

[Läs mer](#)



Pumpabröd - portionsbröd som ser ut som pumpor

Vackra bröd som både ser ut som och innehåller pumpa. Våldigt goda och himla fina att duka med till Thanksgiving.

[Läs mer](#)



Rostad pumpa med brysselkål och bacon.

Jag älskar kombinationen av det lite beska från brysselkålen som mildras av pumpans sötna. Testa gärna att tillsätta stekt bacon och toppa med granatäpple.

[Läs mer](#)



Pekannötspaj - nötig, amerikansk klassiker.

Dekorerad med blommor och blad i pajdeg! Sött, nötigt och underbart gott. Servera med en klick grädde eller lite god vaniljglass. Recept med dryckestips.

Läs mer

Utskrift