



## Svisker med appelsin og ingefær

### Ingredienser

- ♥ 250 g svisker
- ♥ 1,5 dl appelsinjuice
- ♥ 1ss revet fersk ingefær

Servering:

Camembert ost



### Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene i en kjele og kok opp blandingen. La den så stå og småkoke i ca 10 min.

Ta kjelen av platen og avkjøl.

Ha sviskene med juicen så i en passende skål og sett skålen i kjøleskapet til dagen etter. Sviskene vil da være bløte og smakfulle!

Kjøp en god Camembert! Denne osten smaker ekstra godt sammen med sviskene.

### Tips

Disse sviskene er også gode til andre typer oster, men som sagt min favorittkombinasjon her er Camembert.

Sviskene har lang holdbarhet i kjøleskapet.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/svisker-med-appelsin-og-ingefaer>