

RECEPTEN

Sleedoornbessenconfituur

Ingrediënten

- 2 kg sleebessen
- 1 kg suiker
- 40 cl water

Bereiding

- Meng het water en de ontpitte bessen en breng aan de kook.
- Voeg de suiker toe en laat 15 minuten koken.
- Wil je geen stukken hebben, dan mix je best de confituur alvorens in potten te doen.



Gin met sleedoornbessen

Ingrediënten

- 250 gr sleedoornbessen
- 150 gr suiker
- 1 l gin

Bereiding

- Doe de sleedoornbessen, de suiker en de gin in een glazen fles.
- Sluit de fles af en laat 2 tot 6 weken inwerken op een frisse, donkere plaats en schud regelmatig.
- Drink met mate.

