

Ek. Jensenes Solbær tom

ad moderm Peter & Steen

1 kg solbær

$\frac{3}{4}$ l hvid tom

Solbærrene skylles og dræjpes af
dog bedst at plukke dem rene, så
skælling kan undgås.

Bærene lægges i et stort rent glas
og overholdes med tom. Glasset
låskes til og stilles lyst i 6 timer.

Herefter sies frugten fra tommen, som
tilsættes 500 gr. sukker og holdes
tilbage i det store glas.

Solbær tommen rykkes dagligt
til sukkeret er helt opløst \rightarrow smages
til med ekstra sukker om nødven-
digt \rightarrow holdes på flasker og nedes
i små glas i den mørke venter.
alternativt blædes med hvid vin
til kirn eller chæpange til "Kir Paegal"
til en festlig lejlighed

God fornøjelse
Peter og Steen