

Sleedoornpruimpjes



~Sleedoornstrupje~

- Neem 500 gram sleedoornpruimpjes. Was ze zorgvuldig en stop ze een nachtje in de diepvries.
- Kook 350 gr fijne suiker met 250 cl water tot siroop. Laat de siroop afkoelen en meng ze met 1,5 liter jenever of brandewijn.
- Haal de sleedoornpruimpjes uit de diepvries, doorprik ze met een stopnaald en doe ze in bokalen.
- Giet er de gesuikerde jenever of brandewijn over en sluit de bokalen.
- Laat de drank op een warme plek staan en schud er regelmatig mee.
- Wacht minstens twee maand alvorens van dit heerlijke drupje te nippen.

~Sleedoornsiroop of -jam~

- Pluk 2 kg sleedoornpruimpjes en was ze.
- Overgiet met 1 liter water en laat zachtjes opkoken.
- Giet alles door een neteldoek.
- Voeg 500 gram suiker bij 1 liter sap en laat even doorkoken. Giet de siroop direct in glazen flessen en sluit ze goed af.

Deze siroop is lekker in jenever of droge witte wijn. Je kan van deze siroop ook jam maken door ze met pectine af te werken.