

Jordbær marinerede i rødvin

Antal personer: 2

Ingredienser:

500 g friske jordbær
2-3 spsk sukker
2,5 dl rødvin



Skyl jordbærerne hurtigt i koldt vand. Lad dem dryppe af i en si. Pil bladene af bærerne. Skær dem i halve og de største i kvarter. Drys med sukker, og lad det blive opløst - det tager ca. 1 time. Hæld rødvin over, lad jordbærerne marinere nogle timer et køligt sted evt. i køleskab. Server dem ved stuetemperatur.