

Myntegelé



50 g. friske mynteblade
4 dl. kogende vand
3 spsk. citronsaft
1½ brev gul melatin
550 g. sukker

Myntebladene skylles rene og overhældes med kogende vand samt citronsaft. Lad dem trække heri i 10 min.

Bladene tages op og vrides tørre over gryden.

Melatin blandes i saften, og gives et opkog under omrøring.

Sukkeret drysses i, og geleen bringes i kog igen, og koger ½ minut.

Der slukkes, skummes og geleen fyldes i atamon skyllede glas - der bindes til dagen efter.