

Rosengele



½ ltr. godt sammenpressede rosenblade

½ ltr. vand

1 tsk. vinsyre, citronsyre el. citronsaft

2 spsk. geleringsmiddel - pektin el. melatin

½ kg. sukker (rørsukker)

Atamon

Bring vand og vinsyre i kog, og kom rosenbladene deri.

Læg låg på gryden og kog bladene i ca. 5 min.

Si rosenbladene fra, og giv saften et opkog med geleringsmidlet, som er blandet med lidt sukker.

Rør i saften, og tag derefter gryden fra varmen.

Rør sukkeret i, og lad det blive helt opløst før gelesaften koges ca. ½ min.

Skum og hæld geleen på glas, tilbind glassene, når geleen er kold.