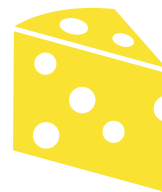


# WITTE WIJNGELEI

met druiven



## Recept :

1. Was de (pitloze) druiven, dep ze droog met keukenpapier en halveer ze;
2. Breng in een grote pan (geen aluminium) de wijn met de geleisuiker al roerende aan de kook tot de massa over het hele oppervlak flink borrelend kookt en door het roeren niet meer van de kook raakt;
3. Schep de druiven erdoor, breng de massa opnieuw aan de kook en laat dit nu ca. 4 minuten flink koken;
4. Blijf ondertussen regelmatig roeren;
5. Draai het vuur uit en laat de massa tot rust komen;
6. Schep eventueel met een lepel het ontstane schuim eraf;
7. Laat de gelei in de pan afkoelen tot hij dikker begint te worden;
8. Zet wat potjes klaar en vul deze met een lepel tot aan de rand met de gelei;
9. Sluit de potten direct af.

Eet Smakelijk!

## Benodigdheden :

voor vier personen

- Een halve fles  
**WITTE WIJN**
- 500 gram  
**WITTE DRUIVEN**
- Een kilo  
**GELEISUIKER**

## Tip :

- De houdbaarheid van dit product is ongeveer 1 jaar. Zeer geschikt als u wat wijn over hebt en heerlijk bij kaas of bijvoorbeeld paté!

