



Luumuja punaviinissä

Aineet: 16 kypsää luumua
5-6 dl punaviiniä
2-3 dl hienoa sokeria
1 kanelitanko
1 sitruunan
kuori
Koristeluun:
sitruunamelissan lehtiä

Valmistus: 1. Kasta luumut nopeasti kiehuvaan veteen, jotta kuori irttaa helposti. Kuori.
2. Kaada punaviini ja sokeri kattilaan, lisää kanelitanko ja keitä kymmenisen minuuttia koko ajan sekoittaen, niin että sokeri sulaa.
3. Pane luumut kattilaan ja kiehauta nopeasti. Anna luumujen vain kiehahtaa, älä keitä. Nosta kattila liedeltä, aseta kansi kattilan päälle ja anna jäähtyä.
4. Leikkaa sitruunankuori ohuiksi suikaleiksi. Korista luumut sitruunasuikaleilla ja sitruunamelissan lehdillä.
Tarjoa luumut kylmänä liemessään sellaisenaan tai vanilliinisokerilla maustetun kermavaahdon kera.

www.superkokki.com