



Romkruka

Ingredienser 1 sats

500 g	jordgubbar
	ljus rom, en liten flaska
500 g	strösocker

Tillagning

De här jordgubbarna som är inlagda i rom är fantastiskt goda att servera till vaniljglass eller lättvispad grädde. Fruktlagen som blir över kan drickas som likör eller ringlas över glass. Men den kan också användas i en drink: bottna ett champagneglas med ungefär 1 cl av fruktlagen och fyll upp med mousserande vin.

Använd ett krus som rymmer ungefär 1,5 liter.

1. Rensa jordgubbarna men skölj dem inte.
2. Varva jordgubbar och socker i en väl rengjord burk. Häll på rom så att det täcker bären och sätt på lock.
3. Förvara burken mörkt och svalt. Låt romkrukan stå och mogna, gärna ett par månader, bären blir bara godare med tiden.