

Jordbærbowle

Ingredienser (6 store glas)



1/4 liter friskplukkede skovmærker
2 små glas Cognac
100 g flormelis
1/2 liter lys ugæret druesaft
1/2 kg friske Jordbær
1 appelsin
1 fl mousserende hvidvin

Fremgangsmåde

Skyl skovmærkerne, snit dem groft og læg dem i en porcelænskande eller glaseret lerkrukke. Hæld Cognac over og lad kanden stå kldt i mindst 1 time. Rør flormelis ud i druesaft, hæld den i kanden og lad dette trække i yderligere en time. Skær de skyllede og pillede jordbær over og den vaskede appelsin i skiver. Læg begge dele i en stor glasbowle og hæld blandingen fra kanden igennem en fin sigte. Læg isterninger i bowlen og hæld mousserende hvidvin i lige før serveringen.