



Rozemarijnwijn

Nodig:

Drie rozemarijntakjes of één hand gedroogde rozemarijn

1 Liter rode zoete wijn (al dan niet alcoholvrij)

Een sinaasappelschil

Twee snufjes kaneel of één stokje

Twee tot drie kruidnagels

De wijnfles kan je gebruiken als fles om de rozemarijnwijn in te doen.

Voordat je de wijnfles openmaakt wikkel je de fles in een natte doek. Een nacht later haal je de doek eraf. Nu kan het etiket er makkelijk vanaf. Veeg eventuele lijmresten weg.

Vul de fles met kokend water, laat dit even afkoelen en giet het water er uit. Nu is de fles goed schoon.

Schenk de rode wijn in een kom van passend formaat

Doe alle ingrediënten in de fles van de rode wijn

Schenk de wijn terug met behulp van een trechter. Het kan zijn dat het niet geheel meer erin past, bewaar de overgebleven wijn.

Zet op je etiket de ingrediënten, de werking en de datum wanneer je het gemaakt hebt.

10 dagen wegzetten, waarbij je eenmaal daags controleert of de kruiden nog onder de wijn zitten: als het boven de wijn uitkomt bederft het (schimmelen). Giet de wijn door een zeef in een kom. Giet vervolgens de wijn, zonder de kruiden en de sinaasappelschillen, terug in de fles en vul eventueel aan met de bewaarde wijn.

Rozemarijnwijn is een goed middel om aan te sterken en het lichaam te verwarmen.