

# MAAK JOU EIE ROSYNE



By Food lovers recipes

## MAAK JOU EIE ROSYNE

Ek gaan probeer om lekker rosyntjies te maak ekt omttent 20kg  
pitlose druiwe

Trek al die korrels af en verwyder die stokkies

Loog :

Gooi een eetlspel bytsoda in 10L water en bring dit kookpunt

Doop die korrels wat in n houer met gaatjies is of n sif in  
die loog vir tien tellings in die kokende loog wees versigtig  
en haal dit uit doop dit dan in skoon water om dit af te spoel

Pak dan die korrels op n sif droograk

Sodat dit nie opmekaar le nie in die son om te droog

Foto 2... rosyntjies begin mooi verkleur

Finale foto:

Gister n week gelede het ek begin om my druiwe te droog vir my  
rosyntjies

Dit het baaaie lekker gekom

Dit is die lekkerste pitlose songdroogde rosyne wat ek in n lang tyd ge eet het ek het van + – 20kg druiwe 4kg rosyne ge oes

RESEP EN FOTO: Gideon Louw