

# VERSUIKERDE ROOSBLARE



## VERSUIKERDE ROOSBLARE

Lentetyd kook RSG Huiskok, Errieda du Toit, met blomblare. Roosblare word al eeue lank gebruik om kos te geur en te versier. Probeer hierdie maklike resep vir versuikerde roosblare. Stapel dit op 'n roomversierde sponskoek, versier feetjiekokies daarmee of sit dit voor saam met skons, aarbeie en room.

100 g roosblare (omtrent 10-15 rose)

1 eierwit

Knippie sout

Water

250 ml strooisuiker (vanielje-geeur indien moontlik)

Was die roosblare versigtig en druk liggies droog (of los op kombuispapier om droog te word).

Klits die eierwit met die sout en 'n teelepel water tot skuimerig.

Verf die mengsel versigtig en eweredig aan die bo- en onderkant van elke blaar met 'n kombuiskwassie.

Maak seker dat daar nie oortollige eierwit op die blaar sit nie.

Sif die strooisuiker aan beide kante van die blare sodat hulle eweredig bedek is. Plaas die blare op 'n plaat of skinkbord wat met waspapier uitgevoer is – laat dit vir 2-3 dae om droog te word.

Sit dit in 'n lugdigte houer en plaas in yskas tot benodig.