

Ingrediënten

-100 a 150 gram uien. -100gram honing. -1fles witte wijn.

Tijd: > 2 uur
Keuken: Belgisch
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Uien-wijn.

Eens iets anders en goed voor lijf en leden!

Hulpmiddelen

-rasp. -zeef. -mesje.

Vorbereiding

-Schil de uien en rasp ze fijn.

Bereidingswijze

-Voeg de uien bij de witte wijn. -Voeg de honing toe. -Laat 14 dagen trekken. -Filteren.

Serveertips

-Gebruik 3 a 4 lepels per dag. -Hoedanigheden; -opwekkend. -desinfecterend. -water en worm-afdrijvend. -anti-reumatisch. -anti-diabetisch. -antibioticum. -voorkomt en bestrijdt vorming van bloed- klonters.