

# Kirsebærsovs med kanel

## **Vareforbrug: 5 kuverter**

0,5 kg. Frosne kirsebær

2 l. vand

0,5 kg. Sukker

0,05 kg. Kartoffelmel

1 dl. Vand

2 stk. hel kanel

## Fremstilling:

Kirsebærene kommes i en gryde med vand, sukker og hel kanel. Det koges op, hvorefter kartoffelmel og vand røres sammen og det tilsættes under omrøring med træske.

Kirsebærsovsen kan serveres både varm og kold og til ris a la manden.

**Glædelig Jul**  
**Café Glad**  
**Marianne Kofod Hansen**