רכיבים:

1 ק"ג תות שדה, רחוצים ופרוסים לפרוסות
½ כוס סוכר
מיץ מ-2 לימונים
קליפה מלימון גדול, מגוררת גס
בקבוק יין לבן יבש
בקבוק יין לבן מבעבע (רצוי קאווה)
עלי נענע לקישוט

אופן ההכנה:

1. שמים את התותים בקערה ומפזרים עליהם את הסוכר. שופכים עליהם את מיץ הלימון ומפזרים עליהם גם את קליפת הלימון. 2. מקררים במקרר במשך שעתיים. מוציאים מהמקרר, מסננים ושומרים את הנוזלים מהתערובת. שופכים את היין הלבן על התותים ומחזירים למקרר לשעה (אפשר גם לזמן רב יותר, תלוי מתי רוצים להגיש את הפונץ'). 3. מעבירים את היין ואת התותים לקערת פונץ', מוסיפים את הנוזלים ששמרנו בצד, ומערבבים היטב. שופכים לקערה את היין המבעבע ומגישים במצקת, כדי שבכל כוס יהיו גם תותים וגם פונץ'. 4. מקשטים בעלי נענע ומגישים בלוויית קיסם, כדי האורחים יוכלו לאכול את התותים. מתאים לשמונה אנשים.