

Rood-fruitcompote

Aantal personen: 10 maal 50 gram

Receptuur en werkwijze

Hoeveelheid		Ingrediënten	Geur- Prikkeling -smaak
500	G	Rood fruit	Smaak-zoet-zuur
100	G	Bessensap	Smaak-zuur
100	G	Suiker	Smaak-zoet
10	G	Honing	Smaak-zoet
2	Stuks	Steranijs	Geur
5	G	Vijfkruidenpoeder	Prikkeling-geur
1	stuks	Rasp van limoen	Geur

Stappen	Werkwijze	Temperatuur	Tijd
1	Breng het bessensap en de suiker aan de kook	100°C	
2	Voeg de steranijs, vijfkruidenpoeder en honing toe en laat trekken	90°C	30 min
3	Voeg hierna het rood fruit toe en laat zachtjes koken	90°C	5 min
4	Laat afkoelen en voeg als laatste de limoenrasp toe		

Eet smakelijk!

Tips

Lekker bij desserts en op gebak.

'Compote' (Frans voor "mengsel")

Compote is een zoete moes van gekookt fruit en suiker. Een compote is echter niet zo stevig als jam. Soorten fruit die gebruikt kunnen worden voor het maken van compote zijn onder andere appels, abrikozen, peren, kersen en aardbeien. Er zitten vaak nog stukjes fruit in de compote.

Wecken (of inmaken)

Wecken (of inmaken) is een manier om levensmiddelen te conserveren. Traditioneel gebeurt wecken in glazen potten. Die worden eerst grondig ontsmet en daarna gevuld met de in te maken levensmiddelen. De potten worden afgesloten met een deksel. Tussen pot en deksel komt een rubberen ring: de weckring. Om het deksel op zijn plaats te houden wordt het vastgezet met een metalen beugel. De potten worden verhit waardoor de meeste micro-organismen doodgaan en de lucht die bovenin het glas zit, wordt verdreven. Na afkoelen zijn de producten vaak langere tijd te bewaren.