

Kweeperencompôte met sinaasappelsap, kaneel, gember & steranijs

Goed voor 4 potten van 250-300 gr

Ingrediënten

- 6 grote kweeperen (wij hebben kleine, appelvormige kweeperen, ik gebruik er 12)
- 1 liter sinaasappelsap
- 2 kaneelstokjes
- 3 of 4 steranijs (kwestie van smaak)
- 7 cm gemberwortel (geraspt)
- 300-500 gr rietsuiker (al naar gelang je meer of minder zoet wilt)

Eventueel: een scheut Grand Marnier



Bereiding

1. Doe alles in een grote pan op de peren na.
2. Was de peren goed. Schil ze, n haal het klokhuis eruit en snij ze in niet te kleine stukken (anders wordt het moes). Slechte stukken of verkleurde wegsnijden. Doe de stukjes meteen in het sap om bruin worden te voorkomen.
3. Houd schillen en klokhuisen apart en kook die mee in een linnen doek (hierin zit nl. de pectine die ervoor zorgt dat het sap bindt).
4. Breng alles aan de kook en laat het geheel ca 10 minuten koken. De stukjes moeten net zacht geworden zijn, goed opletten want het gaat razendsnel! Ondertussen ruikt het in je keuken heerlijk kruidig.
5. Verwijder kaneel, steranijs en de doek met schillen en schep de stukjes in schone potten.
6. Roer de Grand Marnier door het sap. Breng het sap weer aan de kook en vul daarmee de potten tot boven. Sluit de potten en zet ze omgekeerd weg.



Als er veel sap resteert, kun je een volgende 'lading' kweeperen koken en daarmee ook weer vier potten vullen. Of je maakt jam. Hiervoor snijd ik hele kleine stukjes van de kweeperen of ik rasp ze direct in het sap en dan gewoon jam koken. Wel opletten er zit al suiker in! Ook kun je van het sap gelei maken.

Serveertip

Lekker bij een stuk grove paté met veldsla, boerenbrood en gezouten boter. Of bij wat 'brokken' oude kaas met geroosterd krentenbrood.

Bron

Dit recept is een variant op dat van www.kweeper.nl. Op deze site staan meer leuke en lekkere recepten!