

Plukken mispel

Geschreven door Erwin - 26/12/2011 16:32

De vruchten van de mispel kun je laten hangen tot na de eerste nachtvorst. Vallen er al eerder vruchten af, dan kun je de rest ook beter maar oogsten.

Leg de vruchten wel eerst in de vriezer om ze op smaak te krijgen. Zijn ze vervolgens eenmaal ontdooid, dan komt een fermentatieproces op gang waardoor het vruchtvlees smeuïg wordt, en zoeter.

Mispel is eetbaar wanneer de vrucht zacht begint te worden, je kunt dan het kroontje wegsnijden en het vruchtvlees uitlepelen. Vandaar de naam: zo rot als een mispel.

De vrucht is ook lekker als compote of gelei.

=====