

Vruchtencompote

Geschreven door Erwin - 18/12/2011 11:44

Ingredienten:

2 appels (bijvoorbeeld Elstar)
2 rijpe peren (Doyenne du comice)
2 rijpe pruimen
2 sinaasappelen
1 schijfje citroen
1 eetlepel diksap van appel-zwarte bessen
1 eetlepel rozijnen
100 milliliter water
1 volle koffielepel maizena
2 kaneelstokjes
10 cranberriesblaadjes van een takje verse pepermunt
1 mespuntje bourbon vanille (vanille planifolia)
1 theelepel gemalen kardemom

Bereidingswijze:

Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd ze in kleine blokjes. Doe hetzelfde met de peren. Verwijder de schil van de sinaasappelen tot het vruchtvlees bloot ligt (doe dat boven een bakje om geen sap te verliezen). Schep met een lepel de partjes uit de vruchtvliezen en druk het achtergebleven sap uit de helften. Was de pruimen, verwijder de pitten en snijd ze in stukjes met het vel erbij. Doe het water in een roestvrij stalen pannetje. Voeg de appelblokjes, het citroenschijfje, de kaneelstokjes, de cranberries en de rozijnen toe en breng het water even aan de kook. Draai de warmtebron laag en verwarm twee minuten. Doe dan de perenblokjes erbij en laat nog even op restwarmte trekken. Doe er dan de pruimen, de vanille en de inhoud van de sinaasappelen bij. Verwijder de citroen en de kaneelstokjes en voeg de diksap en de muntblaadjes toe. Maak de maizena en de kardemom aan met een eetlepel koud water. Warm de compote even op en roer er dan de maizena en de kardemom doorheen. Laat de compote afkoelen, verdeel over 2 schaalpjes en serveer met een dotje slagroom erop.

=====

Compote van rode vruchten

Geschreven door Erwin - 07/01/2012 18:22

Ingredienten:

125 gram suiker
1,5 dl water
250 gram bramen
125 gram aardbeien
65 gram frambozen
65 gram blauwe bessen
Schil van 1/2 sinaasappel
1 el maizena
2 el sinaasappelsap
1 el rode port
dungeslagen slagroom

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 20 January, 2022, 00:12

Bereidingswijze:

Laat op laag vuur suiker oplossen in het water.

Laat de siroop 2 min. koken.

Voeg de bramen en de geraspte schil de sinaasappel toe en laat 12 min. sudderen.

Neem de bramen uit de siroop, doe ze in een kom en schep er de aardbeien, frambozen en blauwe bessen door.

Breng de siroop opnieuw aan de kook.

Maak de maïzena aan met sinaasappelsap en bind hiermee de siroop.

Roer er eventueel 1 rode port door en schenk de siroop over de vruchten.

Serveer de koude compote met dingeslagen slagroom.

=====