



Bijgerechten

Homemade compote van veenbessen en peren

Voor 2 personen.

Ingrediënten

1 sinaasappel (het sap)
500 gram veenbessen
500 gram peren
450 gram geleisuiker
1/2 theelepel kardemom
1 rozemarijntakje
1 kaneelstokje
1 kruidnagel

Bereidingswijze

Leng het sinaasappelsap aan met water tot 300 ml en breng het samen de suiker, veenbessen, rozemarijn en specerijen aan de kook.

Schil de peren en snij in blokjes. Voeg bij de veenbessen en breng tot net tegen het kookpunt aan. Laat zo 10 minuten sudderen.

Verwijder het kaneelstokje, de kruidnagel en rozemarijn en schep de compote in de gesteriliseerde potjes. Sluit goed af en laat omgekeerd afkoelen.

Tip:

Bewaar tot 1 week in de koelkast.

