



Hapjes

Gepekeld peer en blauwe bessen met steranijs, kaneel en chili

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 peer
1 rode chilipeper
350 gram blauwe bessen
200 milliliters witte wijnazijn
100 gram kristalsuiker
2 steranijs
1 kaneelstokje
zout

Bereidingswijze

Steriliseer de glazen pot en het deksel grondig door ze in kokend water te dompelen of in de vaatwasser te wassen.

Spoel de peer en blauwe bessen. Snijd de peer in dunne schijfjes. Halveer de chilipeper en verwijder de zaadlijsten.

Bekleed de binnenkant van de glazen pot met de schijfjes peer en doe er de blauwe bessen en chilipeper bij.

Meng de witte wijnazijn, het kristalsuiker, steranijs, kaneelstokje en een snuifje zout in een middelgrote steelpan. Breng het mengsel aan de kook op middelhoog vuur en roer tot de suiker volledig is opgelost. Giet het kokende azijnmengsel over de peren, blauwe bessen en chili in de glazen pot.

Laat de pekel afkoelen tot op kamertemperatuur. Sluit daarna de pot goed af met het deksel.

Zet de pot in de koelkast en laat de gepekeld vruchten rusten voor minimaal 4 uur.

Keukenbenodigdheden

steriele glazen pot met deksel

