

Stroopvet

Wat heb je nodig

200 gram reuzel
100 gram Zeeuwse stroop



Snijd de reuzel in repen.
Snijd de repen in kleine blokjes.



Zet de koekenpan op de kookplaat, op de laagste stand.
Doe de blokjes reuzel in de koekenpan.
Verdeel de blokjes over de hele koekenpan.



Laat de reuzel 1 uur en 15 minuten bakken.
Schep ze af en toe om.
Bak tot de kaantjes goudachtig bruin van kleur zijn.
Zet de kookplaat uit.



Zet een zeef op een schaalkje.
Giet de kaantjes af in de zeef.
Laat ze even uitlekken.



Leg een vel keukenpapier op een bord.
Leg de kaantjes erop.
Laat het vet afkoelen en stollen.



Als het vet gestold is, doe dan de stroop erbij.
Roer het heel goed door elkaar.
Vroeger at men dit op de boterham.
