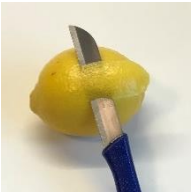
Watergruwel

Wat heb je nodig (voor 4 personen)

50 gram parelgerst (of snelkookgort)
500 ml water
1 stukje citroenschil
100 gram suiker
75 gram krenten (of rozijnen)
250 ml bessensap

Was de rozijnen in koud water.
Week de rozijnen 15 minuten in lauw water.
Giet de rozijnen af in een zeef en spoel ze af.
Laat de rozijnen goed uitlekken.



Borstel de citroen schoon onder de koude kraan.
Dep hem droog met keukenpapier.
Schil een stukje schil van de citroen af.

Doe de parelgerst en de citroenschil in een pan.
Schenk het water erbij.
Zet de pan op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de hoogste stand.

Breng het aan de kook.
Zet dan de kookplaat op de laagste stand.
Doe het deksel op de pan.
Laat het 1 uur zachtjes koken.

Schenk het bessensap erbij.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Doe de krenten ook in de pan.

Doe de suiker er ook bij.
Roer het goed door elkaar.
Breng het weer aan de kook.
Zet dan de kookplaat op de laagste stand.

Doe het deksel op de pan.
Laat het 30 minuten zachtjes koken.
Haal de citroenschil uit de pan.
Je kunt het zowel warm als koud eten.