

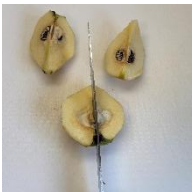
Kweeper compote

Wat heb je nodig

2 kweeperen (± 500 gram)
200 ml water
1 theelepel citroensap
1 kaneelstokje of ½ theelepel kaneel
1 vanille stokje of 1 theelepel vanille-extract
1 eetlepel honing



Wrijf met een schone doek het dons van de kweeperen af.
Soms zit er geen dons op en dan hoeft het niet.
Schil de kweeperen, dit gaat lastig.
Met een dunschiller gaat het makkelijker.



Snijd de kweeperen in 4 parten.
Dit gaat makkelijker met een schilmesje.
Haal het klokhuis eruit.



Snijd de kweeperen in repen.
Snijd de repen in kleine stukjes en leg ze op een bord.
Sprenkel het citroensap over de stukjes kweeper.
Meng het door elkaar.



Doe de stukjes kweeper in een pan.
Snijd het vanillestokje in de lengte doormidden.
Schraap het merg uit het vanillestokje.
Doe het merg en het vanillestokje ook in de pan.



Doe het kaneelstokje er ook bij.
Schenk het water in de pan.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Breng het al roerende aan de kook.



Zet de kookplaat op de laagste stand.
Doe het deksel op de pan en laat het 25 minuten zachtjes koken.
Haal het vanillestokje en het kaneelstokje uit de pan.
Zet de kookplaat uit.



Doe de honing in de pan en roer het goed door elkaar.
Wil je geen stukjes, pureer dan met de staafmixer.
Laat de compote helemaal afkoelen.
Je kunt het in een schone glazen pot in de koelkast 5 -7 dagen bewaren.
Je kunt de compote ook goed invriezen.