

Bramen compote / Blackberry compote



Boodschappenlijstje

750 gram bramen, gehalveerd
100 gram fijne suiker
sap van een ½ citroen
klein snufje gemalen kaneel, optioneel

Zo maak je de bramencompote

Maal 2/3 van de bramen met suiker, citroensap en kaneel in een keukenmachine glad.
Zeef de compote om de zaden te verwijderen.
Spatel het resterende fruit door de puree en zet het opzij.

Gebruik de compote binnen 2 dagen of vries het in.

Bramen compote / Blackberry compote



Shopping list

750g blackberries , halved
100g golden caster sugar
juice ½ lemon
small pinch ground cinnamon, optional

How to make the Blackberry compote

Whizz 2/3 of the blackberries with the sugar, lemon juice and cinnamon in a food processor until smooth.
Sieve to remove the seeds.
Fold the remaining fruit through the puree and set aside.

Use the compote within 2 days or freeze it.