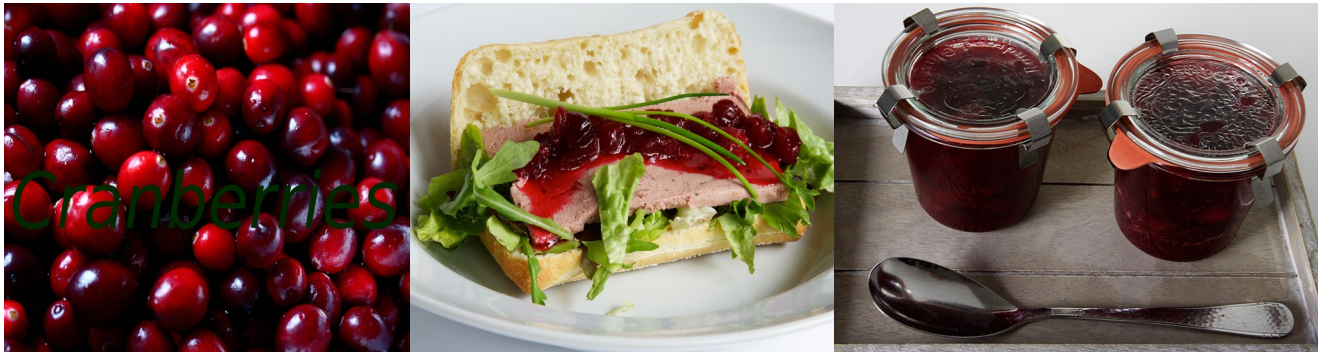


Cranberry compôte / Cranberry compôte



De boodschappen

250 gram cranberries

100 gram rietsuiker

100 ml versgeperst sinaasappelsap

Bij een kerstdiner is cranberry compôte traditioneel de smaakmaker bij vlees en wild en de robijnrode kleur staat feestelijk met kerstmis.

Zo maak je verse cranberry compôte

Was de cranberries en zet een pan met het sinaasappelsap op middelhoog vuur.

Los de suiker er in op, doe de bessen erbij en zet het gas laag.

Laat de bessen ca. 10 min koken tot ze open springen. Je hoort pop, pop, pop.

Schenk de potjes vol, sluit ze goed af en zet ze 5 min. ondersteboven.

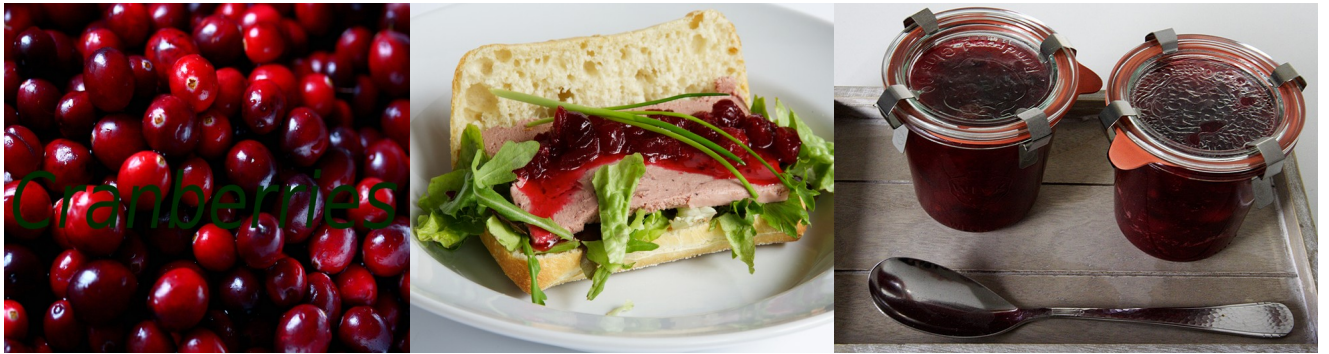
Laat de potjes helemaal afkoelen voor je ze in de ijskast zet.

De compôte dikt in als hij helemaal is afgekoeld.

Je kunt cranberry compôte op een koele, donkere plaats wel een jaar bewaren.

TIP! Als je de potjes op de heetste stand in de vaatwasser afwast en ze na afloop gelijk sluit kun je ze direct gebruiken.

Cranberry compôte / Cranberry compôte



Shopping list

- 250 g cranberries
- 100 g cane sugar
- 100 ml freshly squeezed orange juice

At a traditional Christmas dinner cranberry compôte is a beloved companion of meat and game and the ruby red colour looks festive on a Christmas dinner table.

How to make fresh cranberry compôte

Wash the cranberries, put a pan with the orange juice on medium heat.

Dissolve the sugar in the warm juice, add the berries and turn the heat low.

Let the berries simmer for approximately. 10 minutes, until you hear them pop.

Fill the jars to the edge en close them firmly. Put them 5 min. upside down.

Let the jars cool completely before you store them in the refrigerator.

The compôte thickens when thoroughly cooled.

Stored cool and dark you can keep cranberry compôte for up to a year.

TIP! If you wash the jars in the dishwasher on the hottest program and close them immediately you can use them straight away.