

# Abrikozen op siroop

**Bereidingstijd**
< 30 min

**Moeilijkheidsgraad**
Eenvoudig

# Ingrediënten

400 gram suiker
1 l water
2 steranijsjes
1 citroen (sap)
1 kilogram abrikoos (verse)

# Bereidingswijze

1. **Breng de suiker met het water, de steranijs en het citroensap op een middelhoog vuur aan de kook. Roer af en toe tot de suiker is opgelost.**
2. **Halveer de abrikozen en verwijder de pitten.**
3. **Leg de gehalveerde abrikozen in de hete siroop en laat ongeveer 5 minuten sudderen. Zet het vuur uit en laat de vruchten een nacht afkoelen.**
4. **Verhit de abrikozen opnieuw tot ze koken. Schep ze met de siroop in de gesteriliseerde potten, sluit goed en laat ze omgekeerd afkoelen op een droge, koele plek.**