



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.