Recept: Mispels op alcohol





COLLECTIE

Culinair Genootschap Meetjesland

INVENTARISNUMMER

CGM_008

BESCHRIJVING

Recept: Mispels op alcohol

Ingrediënten:

1 kg. (niet te) rijpe mispels, 1 l. water, 1 kg. suiker, jenever, 250 cl. alcohol van 99%, 1 vanillestok, 1 eetlepel citroensap

Bereidingswijze:

1.) Doe de suiker en het water in een kookpot, breng aan de kook en laat afkoelen. 2.) Was de mispels en laat goed uitlekken. Prik ze een paar keer en doe ze in een grote brandschone pot. 3.) Snij de vanillestok door, verwijder het merg en leg beide tussen de mispels. 4.) Sprenkel het citroensap erover en giet ook de alcohol in de pot. 5.) Schenk ook de suikerstroop over de mispels en vul vervolgens de pot tot de rand vol met de jenever. 6.) Sluit de pot luchtdicht af en bewaar minstens 3 maanden op een koele, droge en donkere plaats. Keer regelmatig de pot om.

Je kunt de jenever in dit recept ook vervangen door brandewijn of wodka.

Zo'n pot staat ook mooi in de keuken, bijvoorbeeld, op de vensterbank.

Het Culinair Genootschap Meetjesland wil je laten proeven van de authentieke Meetjeslandse keuken. Het genootschap gaat op zoek naar oude recepten en probeert ze vervolgens uit. Tijdens de bijeenkomsten wordt dan ook heel wat geproefd. En wie houdt er nu niet van proeven? Daarnaast gaan ze ook op zoek naar het verhaal achter de gerechten. Ken je typische Meetjeslandse gerechten, heb je zelf oude kookboeken of wil je wel eens komen proeven? Dan ben je van harte welkom bij het Culinair Genootschap Meetjesland!

OBJECTTYPE

recept

TREFWOORD

drank, recept, Culinair Genootschap Meetjesland, mispels

VERWERVING

Iris De Pover, vondst