

PERS VYE KONFYT



Resep:

4kg vye wat gewas en in kwarte gesny is

1.6kg suiker

3 koppies water

1/4 teelepel fyn naeltjies

En 1/2 teelepel kaneel

Verhit eers stadig en roer af en toe tot al die suiker opgelos is, draai die plaat op hoog en kook op vinnige hitte tot die stroop die regte dikte is (as jy dit gooi op koue piering en jou vinger deur dit trek en die paadjie wat jy gemaak het bly so is die konfyt se stroop die regte dikte). Gooi die warm konfyt in skoon gewaste vuurwarm potjies en draai doppies op.

BRON- Naudèa Visser