

MARIETA SE PEERKONFYT



MARIETA SE PEERKONFYT

(eindproduk van 1.5 kg pere)

1 kg pere, afgeskil en in stukkies gesny

1 kg suiker

2 eetlepels suurlemoensap

1 eetlepel kaneel

1 teelepel neutmuskaat, opsioneel

Kook oor lae hitte vir ongeveer 1 uur. Roer af en toe.

Druk fyn "mash" met aartappeldrukker aan die einde van die kookproses.

Voeg dan die suurlemoensap, kaneel en neutmuskaat by. Roer deur en bottel warm.

Onthou die vog moet verdamp. Jy kan dit toets. Sal sommer sien dit is dik en taai.

Pere kook gou sag, so ± 1 uur altesaam.

Bron en foto: Marieta James