

INLÊ VAN PAPAJAS



By Food lovers recipes

INLÊ VAN PAPAJAS

Harde suiker stroop aangemaak vir 1,5kg vrugte,

1,5 L water

1,5 kg suiker opgekook,

laat kook die stroop tot dit 'n derde minder is en die stroop baie dikker is,

Voeg gesnyde papaja by en kook dit so 5 minute in die stroop, dit raak so effe deurskynend, uit

Skep die stukke uit en pak in die voorbereide bottels

Kook stroop verder tot nog dikker, gooi warm stroop oor die stukke tot die bottels amper vol is.

Stamp die bottels liggies dat al die lug borrels uit kom,

Vul met stroop tot bo en seel, draai bottels op hulle proppe af te koel, as daar stroop oor bly kan jy dit bottel en bere vir n volgende keer se kook

Resep en foto: Rene Rheeder