

KEI-APPEL KONFYT



KEI-APPEL KONFYT

1 kg kei appels

125 ml water

1.2 kg suiker

Ek het die skille en stronkies verwyder en dit vir 10 minute gekook in die water. Toe het ek dit deur 'n sif gedruk sodat die pitte agterbly water en al. Die moes geweeg, dit was 1 kg vrugtemoes en ek het 1.2 kg suiker bygegooi. Kook stadig en roer tot die suiker opgelos het. Sodra suiker opgelos is kan die hitte bietjie opgedraai word.

Ek het deurentyd die skuim afgeskep en dit vir omtrent 80 minute gekook.

My stoof was op 3 gestel sodat dit nie oorkook of aanbrand. Toe dit stol in my koue piering het ek gebottel.

Resep en foto: Velia Goosen