

VERSUIKERDE LEMOENSKILLE



VERSUIKERDE LEMOENSKILLE

Ek het gisteraand die lemoenskilte gedoen en het baie mooi gekom

Dit kan gebruik word vir op n kaas bord en ook vir versiering van koeke byvoorbeeld..

Die skil van vier lemoene word afgeskil en al die wit aan die binnekant word met n dun skerp messie uitgesny

Dit word in dun repies met n skêr geknip of met n skerp mes gesny

Gooi dit dan in n bak en gooi kookwater oor sodat dit bedek is en los vir 2 minute en dreineer

Plaas dit dan in n klein kastrol en voeg by 80 ml water en ook 80 ml suiker

Kook dit nie te vinnig sonder om te roer tot al die water weggekook is

Verwyder uit die kastrol en pak oop op n bord of waspapier.

Resep en Foto: Gideon Louw