

GESTOOFDE PERE IN BRANDEWYNSTROOP



GESTOOFDE PERE IN BRANDEWYNSTROOP

Jy hoef nou nie meer te wonder wat mens doen met daai klein harde pere wat jy by die supermark kry nie.

Los hulle so heel en ongeskil. Jy kan selfs die stingel aan los. As jy wil, kan jy 'n paar naeltjies in die pere druk daarom meer geur te gee.

Meng 250 m^l suiker en 250 m^l water in 'n souspan. Verhit dit stadig terwyl jy aanhoudend roer. Roer tot die suiker opgelos is.

Kook nou die pere in hierdie stroop vir 15 minute.

Lig die pere uit die stroop met 'n gaatjieslepel en plaas op die bord waarop jy hulle gaan bedien.

Gooi 125 m^l brandewyn by die stroop en kook verder vir 5 minute.

Gooi die stroop oor die pere en laat dit afkoel.

Hou dit 'n klein tydjie in die yskas voor jy dit bedien.