

## Peren-appelcompote

### **Ingrediënten**

- \* 4 peren
- \* 2 appels
- \* 1 sinaasappel
- \* 2 el honing
- \* 1 tl kardemom
- \* 1 tl kaneel
- \* 1 zakje vanillesuiker



### **Bereiding**

Schil de peren en appels en verwijder het klokhuis, snijd ze vervolgens in stukjes en doe ze in de slowcooker.

Pers de sinaasappel en giet over de peren en appels.

Meng vervolgens de honing, kardemom, kaneel en het zakje vanillesuiker door het fruit.

Bak 4 uur op low in de slowcooker.

Pak een pureestamper en “stamp” eventjes door het fruit. Wil je een fijnere structuur dan kun je dat doen met de staafmixer.

Warm is deze compote natuurlijk het allerlekkerst.

Bewaar de compote luchtdicht op een koele, donkere plaats. De compote is ook prima in te vriezen.



Rembrandtstraat 31  
2671 GC Naaldwijk  
0174-622168  
info@marianskookwereld.nl  
www.marianskookwereld.nl