



gedroogde PEREN

Ingrediënten:

2 kg peren
4 eetl citroensap

Bereiding:

Schil de peren, snijd ze in stukjes en verwijder de klokhuisdelen

Breng 2 liter water aan de kook. Voeg citroensap toe.
Blancheer de peren gedurende 3 minuten. Laat ze daarna goed uitlekken.

Leg ze op een droogrekje of een rooster en schuif het in de oven. Verwarm de oven tot maximaal 55 °C. Reken op een droogtijd van 5 tot 7 uur.
Verhoog daarna de oventemperatuur gedurende 10 minuten tot 80 °C.
Laat de peren in de oven afkoelen.

Bewaar de gedroogde peren in een luchtdicht afgesloten trommel, bus of in een vacuüm getrokken plastic zak.

Knabbel ze zo op of laat de gedroogde peren een uurtje in koud water weken.

*Het drogen is de oudste conserveringsmethode die we kennen. Wanneer gedroogde levensmiddelen goed afgesloten bewaard worden zijn ze onbeperkt houdbaar.
Vruchten die zich ook goed lenen om te worden gedroogd zijn: appels, kweeperen, pruimen, bosbessen, lijsterbessen, duiven, pompoenen en rozebottels.*

Meer weten over deze of andere bewaar technieken? Kijk op www.sprankenhof.com voor allerlei activiteiten met betrekking tot het oogsten, bewaren en bewerken van groente en fruit.