

Mispel



Mispels bloeien in mei-juni met grote, opvallende, witte bloemen. In oktober worden de groene vruchten geplukt en vervolgens bewaard tot ze bruin en zacht zijn. Dan zijn ze eetbaar en bijzonder heerlijk van smaak.

~Mispellikeur~

- Neem 300 gr rijpe mispels en steek in elke mispel 3 kruidnagels.
- Vul hiermee een grote glazen pot.
- Voeg er 300gr witte suiker bij.
- Overgiet met jenever van 38° tot alles onder staat.
- Laat dit 3 maanden rusten.
- Haal de kruidnagels uit de mispels en laat opnieuw 3 maand trekken.

Na 6 maanden geduld bekom je een overheerlijke likeur!!

~Mispelcompote~

- Was 1,5 kg zachte mispels en snij ze in stukken.
- Voeg er wat water bij en laat even koken.
- Draai deze brij door een roerzeef (passevite).
- Voeg bij 1 liter brij het sap van 1/2 citroen, een kleine koffielepel speculaaskruiden en geleisuiker.
- Laat 4 minuten doorkoken.
- Doe direct in glazen bokaaltjes en sluit goed af.

Deze compote is hemels bij appelgebak, rijstpap of op de boterham met jonge kaas.