



Vruchtencompote

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	15 Mins
Gaartijd	12 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam S vanaf 2012

Bereiding

- 2 appels
- 2 peren
- 3 pruimen
- 3 el cointreau

De appels en peren schillen, in achten snijden en ontpitten.

De pruimen halveren en ontpitten. De pruimenhelften nog eens in vieren snijden.

De klaargemaakte vruchten in de porseleinen vorm verdelen en met cointreau bedruppelen. De vorm op het rooster in de koude gaarruimte plaatsen. Stomen.

Steaming 100 °C gedurende 12 Mins

- ½ granaatappel

Granaatappelpitten verwijderen en over de compote verdelen.

Tips

Naar believen suiker toevoegen aan de compote.

In de plaats van granaatappelpitten kunnen ook aalbessen worden gebruikt.

Accessoires

Porseleinen vorm ⅓ GN

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

11.12.2019

