

Kumquats op kruidige siroop

Ingrediënten

- 250 gram kumquats
- 100 milliliter sinaasappel- of mandarijnenlikeur
- 100 milliliter water
- 85 gram witte basterdsuiker
- een snufje gemalen kruidnagel
- 1 theepel gemberpoeder

Werkwijze

1. Was en halveer de kumquats, haal stukjes steel eraf en wip de pitjes eruit.
2. Zet ze op met de likeur, de suiker en de specerijen en laat dit 40 minuten pruttelen.
3. De kumquats zijn wat glazig geworden. Doe ze als ze afgekoeld zijn in een schone weckpot en zet deze in de koelkast. Blijft zeker een week goed.