



Rozenblaadjes Confiture

0,5 liter rozenblaadjes (goed aangedrukt)
0,5 liter kristalsuiker
0,25 liter water
el citroensap
el sinaasappelsap

- Breng alles behalve de rozenblaadjes aan de kook
- Zet het vuur zeer laag
- Voeg de rozenblaadjes toe
- Laat gedurende een half uur zeer zachtjes koken

Lekker als dessert met Griekse yoghurt

Marmelade van pompoen en citrusfruit

2 kg pompoen
rasp en sap van 1 sinaasappel, 1 citroen, 1 limoen
1,5 kg kristalsuiker

- Maak de pompoen schoon
- Rasp op een medium rasp met de hand of keukenmachine
- Voeg suiker en citrusfruit rasp en sap toe
- Laat een nacht staan
- Zet op middelmatig hoog vuur en laat gedurende 2 uur zachtjes koken
- Houdt goed in de gaten tijdens de laatste 20 minuten om aanbranden te voorkomen
- Schep in schone potten

