

Recept voor gekonfijte sinaasappel- en citroenschillen

Ingrediënten

- Schillen van biologische sinaasappels en/of biologische citroenen
- Suiker
- Water



Bereiding

1. Verwijder alle vruchtvleesresten en, voor zover mogelijk, het witte deel van de schil, omdat deze bittere stoffen bevat. Dit is het makkelijkste met een theelepel.
2. Snijd de schillen in fijne reepjes.
3. Doe de reepjes in een steelpan en dek af met water. Laat het mengsel een paar minuten koken, giet het water af en herhaal de procedure nog één of twee keer met schoon water. Dit proces vermindert de bitterheid.
4. Laat vervolgens de schillen goed uitlekken en weeg ze af. Weeg dezelfde hoeveelheid suiker af.
5. Doe ze terug in de pan, voeg de suiker toe en roer goed. Bedek het suiker-citrus-schilmengsel met water.
6. Kook kort en laat ongeveer een uur op laag vuur sudderen tot de schillen een typisch glazig uiterlijk hebben.
7. Haal de schilstroken met een pollepel of vork uit de pan en leg ze naast elkaar op een rooster. Laat de stukjes citrus enkele dagen goed drogen.
8. Nu kunnen er kleine blokjes uit de strips worden gesneden en in een glazen pot of luchtdicht afgesloten bus bewaard worden. Voeg eventueel nog wat suiker toe. Dit voorkomt dat de afzonderlijke stukken aan elkaar plakken.

Foto's behorend bij het recept



Tip:

Na het konfijten, blijft er een heerlijke siroop in de pan. Gebruik het als basis voor een pittige cocktail of gebruik het als glazuur!