

Ingrediënten voor 6 personen

500 g rijpe kumquats 3,5 dl sake
500 g suiker 6 dl water

Tijd: > 2 uur
Keuken: Japans
Smaak: Zoet
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Kinkan (Japan)

Zoet ingelegde kumquats, nagerecht voor 6 personen. Serveer ze als snoepgoed of zoete borrelhap.

Hulpmiddelen

Bron : Japan / Jacki Passmore / Esther Westerveld

Vorbereiding

Was de kumquats. Doe de sake en suiker in een steelpan en voeg het water toe. Verwarm al roerend tot de suiker is opgelost en voeg de kumquats toe. Breng aan de kook, temper het vuur en laat 5 - 7 minuten zacht koken; keer de vruchten af en toe. Schep ze dicht opeengepakt in wijde potten. Reduceer de siroop op hoog vuur en giet ze daarna over de kumquats. Sluit de potten absoluut luchtdicht af; doe dat zonodig met was. Laat minstens 1 maand ongestoord staan.

Bereidingswijze

Giet dan de vloeistof af en bewaar die. Droog de vruchten iets in de zon of een lauwe oven. Doe ze weer terug in de potten zonder de zoete vloeistof. Serveer ze als snoepgoed of zoete borrelhap.

Serveertips

De zoete vloeistof is lekker om te vermengen met wat cognac of sherry tot een soort likeur, of als saus voor roomijs of andere desserts.