

## Ingrediënten

4 peren 4 appels 250 g  
poedersuiker 10 dl water 4  
pruimen 12 druiven 7.5 dl wijn  
(wit/droog) 30 g mosterdpoeder  
500 g honing (vloeibaar)

**Tijd:** > 2 uur  
**Keuken:** Multi-cultureel  
**Smaak:** Zoet  
**Gang:** Bijgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Mosterdfruit

### Bereidingswijze

Schil de peren en de appels, verwijder de klokhuizen en snijd ze in stukjes. Doe de poedersuiker en het water in een pan met een dikke bodem en verwarm het op een laag vuur. Voeg de stukjes peer en appel toe en houd het suikerwater 10 minuten tegen de kook aan. Voeg dan de pruimen en de druiven toe en laat alles nog 5 minuten zachtjes doorkoken. Neem de pan van het vuur en laat het mengsel een nacht staan. Breng het geheel de volgende dag opnieuw tegen de kook aan. Schep het fruit uit de pan, laat het uitlekken en verdeel het over een aantal glazen potten. Doe de witte wijn, honing en mosterdpoeder in een pan met een dikke bodem en breng het tegen de kook aan. Schenk de vloeistof over het fruit en sluit de potten hermetisch. Tip: dit mosterdfruit blijft enkele weken goed en smaakt heerlijk bij gekookt of gebraden vlees.