

Ingrediënten

Sinaasappel en suiker

Tijd: > 2 uur
Keuken: Nederlands
Smaak: Neutraal
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Gesuikerde Sinaasappels

Bereidingswijze

Sinaasappels in 12 partjes snijden en 4 keer in nieuwwater afkoken 1 dag uitlaten lekken Suikerwater maken 1/2 kilo suiker + 200 gram water hierin snippers koken vocht laten verdampen Op warmhoudplaat laatste vocht eruitlaten trekken maar de schil moet wel soepel blijven.

Serveertips

Op koninginnedag of andere dagen bij de koffie of thee