

## Algemeen recept voor compote

Een compote is een grove moes. Fruit wordt gekookt of gestoofd in water met suiker of in wijn. Het kookvocht wordt daarna gebonden en weer bij het fruit gevoegd.

Een compote kan koud of warm geserveerd worden. Bijvoorbeeld bij een hoofdgerecht of bij een koud of warm nagerecht. Als je het fruit wat langer laat doorkoken en vervolgens met een roerzeef pureert, krijg je een moes.



### Recept

	1 persoon	Ingrediënt	Bijzonderheden
	550 gram	Suiker	Hangt af van de zuurheid of zoetheid van het fruit
	500cc	Water	
	1kg	Fruit	
		Citroen en citroenschil	
		Kaneel of vanille	Optioneel
		Aardappelzetmeel	Optioneel

### Werkwijze

#### Vorbereidende werkzaamheden:

- Vul je werkvoorbereidingsformulier in.
- Maak je werkplek gereed.
- Benodigde materialen: officemesje, dunschiller, ontpitter, kookpan, spatel, afvalbak, groene, snijplank en een plastic bak

#### Bereiding:

- Leg de benodigde materialen klaar en weeg en meet grondstoffen af.
- Maak het fruit schoon, verwijder eventueel de klokhuizen en pitten en snijd het fruit in gelijkmatige stukken.
- Voeg de suiker bij het water en kook dit tot een suikerstroop.
- Voeg citroenschil, citroensap en eventueel de kaneel of vanille toe.
- Laat enkele minuten trekken zodat de smaken worden overgenomen.
- Verwijder de schillen en eventueel kaneelstokjes of vanillepeulen
- Voeg het fruit aan de suikerstroop toe aan de suikerstroop toe en breng opnieuw aan de kook.
- Controleer de gaarheid van het fruit met de punt van je mes. Laat het fruit niet te gaar worden. Het wordt dan te zacht.
- Giet de vruchten door een vergiet en vang de suikerstroop op. Laat de vruchten afkoelen in een ruime bak.
- Doe de stroop terug in de kookpan en kook deze verder in tot de gewenste dikte.
- Laat de stroop afkoelen.
- Giet de koude stroop over de vruchten en zet de compote afgedekt in de koelkast.

#### Afrondende werkzaamheden:



- Laat je gerecht(en) beoordelen.
- Ruim je werkplek op.
- Verzorg de keuken.