

# Compote van de wijnboer

heerlijk bij wild en stoofvlees

## Ingredienten

- 1 kg appels, niet te zoet
- 1 kg peren
- 500 gram perziken (nectarines of abrikozen als alternatief)
- 250 gram pitloze druiven
- 50 gram rozijnen
- 400 gram suiker
- 1 fles rode wijn: een goede tafelwijn volstaat



## Bereidingswijze

- Schil de appels en snijd in niet te kleine stukken.
- Voeg 50 gram suiker toe en verwarm langzaam tot de appelstukjes uit elkaar beginnen te vallen. **Laat niet koken tot mousse.**
- Los de overige suiker (350 gram) op in de rode wijn.
- Schil de peren en snijd in niet te kleine stukken en pocheer gedurende maximaal 5 minuten in de rode wijn. Neem uit de pan.
- Week de rozijnen eventueel in rode wijn.
- Schil de perziken of alternatief en snijd in niet te kleine stukken.

## Opmerkingen

De pocheertijd van de peren wordt kort gehouden omdat de compote nog wordt geweekt.

### Optie 1

Meng voorzichtig alle ingredienten: appel, peren, perziken (of alternatief), druiven en rozijnen. Vul de weckpotten met het mengsel en voeg voldoende pocheervocht toe.

### Optie 2

Neem een weckpot en vul eerst een laagje appel, laagje druiven, laagje perzik (of alternatief), laagje peren en sluit af met enkele rozijnen en voeg voldoende pocheervocht toe.

Recept by

René  Kookt