Pruimen vijgen compote

Pruimen vijgen compote. Deze compote is ontstaan uit pruimen die ik gekocht had maar te melig vond om zo te eten en nog een grote zak gedroogde vijgen vond in t keukenkastje. Zelf compote maken is eigenlijk supereenvoudig. Maar omdat er geen echte conserveringsmiddelen in zitten (m.u.v. wat suiker, want suiker is een natuurlijk conserveringsmiddel) is wel voorzichtigheid geboden als je de compote wat langer wilt bewaren.

Zorg altijd voor schone jampotjes en deksels, een schone lepel en zorg ervoor dat je niet de bovenkant van de pot aanraakt met je handen. Want ondanks handen wassen, er zitten bacteriën op onze handen, daar is niets mis mee, maar in een gesloten potje kan dit wel schimmel veroorzaken. Dat gezegd hebbende… nu aan het werk om deze heerlijke compote te maken.

Voor 2 jampotten vol

Bereidingstijd ongeveer 1 uur

Ingrediënten

- 1 kilo pruimen
- 250 gram gedroogde vijgen
- 100 ml water
- 1 kaneelstokje
- Rasp en sap van 1 citroen
- Evt 4 eetlepels bruine suiker
- 2 geleiblaadjes

Bereiding pruimen vijgen compote

1. Ontpit de pruimen snij deze in grove stukken.
2. Snij ook de gedroogde vijgen in stukken.
3. Doe het gesneden fruit samen met het water, kaneelstokje, rasp en sap van de citroen in een pan.
4. Laat dit rustig aan de kook komen, zet het vuur laag en roer regelmatig zodat het niet aanbrandt.
5. Na ongeveer 45 minuten pruttelen zie je dat het fruit meer sap is en wat minder grote stukken fruit.
6. Proef, voeg eventueel wat suiker toe en haal het kaneelstokje er uit.
7. Laat ondertussen 2 geleiblaadjes wellen in een bakje met koud water (minimaal 5 minuten).
8. Haal de blaadjes uit het water, knijp het overtollige water er uit en voeg de blaadjes toe aan de compote.
9. Het vuur kan nu uit, nog 1x goed doorroeren zodat de gelei helemaal is opgelost en vul 2 schone jampotten met de compote.
10. Maak de deksels en de rand van de compote goed schoon, schroef de deksel er op en zet de pot op z’n kop. Op deze manier wordt de pot vacuüm getrokken en blijft de compote lang goed.
11. Zodra je de compote gebruikt, altijd bewaren in de koelkast.

Combineer deze compote met een lekkere yoghurt en wat muesli, cruesli of granola.