



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 4 appels (rode)
- 400g suiker
- 3 el rodewijnazijn
- 3 el grenadine
- 5 druppels voedingskleurstof
- 1,5 dl water
- Saté-stokjes



BEREIDING

1. Spoel de rode appels grondig af en verwijder het steeltje. Steek vlak naast de plek waar het steeltje zat, een saté-stokje in de appels. Zet ze in de koelkast.
2. Verwarm, al roerend, in een steelpan het water, de suiker, de grenadine, de azijn en de druppels kleurstof. Blijf roeren tot de suiker is opgelost. Verhit al roerend de siroop tot 140°C of tot een druppeltje siroop in koud water onmiddellijk hard wordt. Dompel de onderkant van de pan in koud water om het koken te stoppen. Laat de siroop afkoelen tot de gewenste dikte.
3. Doop de appels in de siroop of zet ze op een rooster met daaronder een vel bakpapier en overgiet de appels met de siroop. Laat verder afkoelen.