Sitrusmarinerte aprikoser



Ingredienser

- ♥ 300 g myke, tørkede aprikoser
- ♥ 1 appelsin
- ♥ 1/2 sitron
- ♥ 1 lime
- ♥ 150 g sukker
- ♥ 1 dl vann (+)
- ♥ 1-2 ss brandy (kan sløyfes)

Servering:
Ridderost

Fremgangsmåte

Ha aprikosene i en tykkbunnet kjele. Tilsett saft og revet skall av appelsin, sitron og lime. Ha også sukker og 1 dl vann i kjelen.

Kok opp blandingen og la småkoke i ca 10-15 min, til aprikosene har blitt skikkelig møre, men fortsatt holder fasongen. Spe underveis med ekstra vann hvis du synes blandingen blir for tørr.

Når aprikosene er møre, tar du kjelen av platen og smaker eventuelt til med litt brandy.

Tips

Jeg synes Ridderost smaker spesielt godt til disse aprikosene, men du må gjerne teste med andre typer oster også.

Aprikosene er holdbare lenge i kjøleskapet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sitrusmarinerte-aprikoser