

Verse lychees in een limoensiroop / Fresh Lychees in a lime syrup



Boodschappenlijstje

50 ml water

150 gram fijne suiker

200 gram verse lychees (150g schoon gewicht)

½ limoen, sap en rasp

Zo simpel maak je lychees in limoensiroop

Doe water en suiker in een pan en zet het het laag en laat de suiker helemaal oplossen. Neem de pan van het vuur, zet opzij en laat de siroop helemaal afkoelen. Pers de halve limoen en giet het sap een kom, rasp de limoenschil erbij, zet opzij.

Kraak de schil van de lychee door erop te drukken, dan pelt het fruit gemakkelijk.

Eet je met volwassenen dan kun je de lychees heel (met pit) serveren en weeg je ze zo af.

Voor een dessert voor volwassenen zijn hele vruchten natuurlijk mooier.

Voor kinderen kun je de pitten er beter uit halen.

Zo verwijder je de pit het makkelijkst

Snij de lychees rondom in en trek de pit er uit, doe geen moeite om ze heel te houden.

Snij ze klein om ze morgen te verwerken in Chinees Nieuwjaar-cupcakes.

Kinderen zullen lychees in cupcakes lekkerder vinden dan alleen lychees in siroop.

Roer het limoensap door de siroop en voeg er de lychees aan toe.

Zet de schaal afgedekt een nachtje in de ijskast, dan kunnen de smaken blenden.

Verse lychees in een limoensiroop / Fresh Lychees in a lime syrup



Shopping list

50 ml water

200 grams fresh lychees (150 g clean weight)

150 grams fine sugar

½ lime, juice and zest

This simple easy you make lychees in lime syrup

Put water and sugar in a saucepan, set it on low heat and let the sugar dissolve.

Remove the pan from the heat, set aside and let the syrup cool completely.

Squeeze the lime half and pour the juice into a bowl, grate in the lime zest, set aside.

Crack the lychee skin by pressing it, then the fruit will peel easily.

If you eat with adults, you can serve the lychees whole (with pit) and weigh them with it.

For an adult dessert, whole fruits look more beautiful, for kids better remove the pits.

The easiest way to remove the pit

Cut the lychees all around and remove the pit, don't bother to keep them whole.

Cut them small to use in Chinese New Year cupcakes tomorrow.

Kids will like lychees in cupcakes better than just lychees in syrup.

Stir the lime juice into the syrup and add the lychees.

Cover the bowl and place it overnight in the refrigerator, so that the flavors will blend.