

Fransen kersen compôte / French cherry compôte



De boodschappen

200 cl rode wijn
500 gram kersen
30 gram fijne suiker
takje rozemarijn

Shopping list

200 cl red wine
500 g cherries
30 g caster sugar
sprig of rosemary

Deze fris&fruitige kersencompôte smaakt zoetzuur, een mooie combinatie met de pittige kaas. Met een minimum aan moeite een heerlijk resultaat. **Zo maak je kersencompôte**

Was de kersen, haal de steeltjes eraf en ontpit ze. Doe de kersen in een steelpan.

Voeg de rode wijn, de suiker en het takje rozemarijn toe en breng de kersen aan de kook.

Laat de wijn een minuutje of 10 inkoken, verwijder het takje rozemarijn en klaar is de compôte.

Serveer het met een stukje pittige Franse kaas en je zelfgebakken mueslibrood.

Je ruikt Frankrijk, heerlijk!

This fresh&fruity cherry compote tastes sweet&sour, a beautiful combination with the spicy cheese. With a minimal effort you get a grand result. **How to make cherry compôte**

Rinse the cherries, remove the stems and stones from the cherries. Put the cherries in a pan.

Add the red wine, the caster sugar and the sprig of rosemary and bring the cherries to the boil.

Leave the wine to reduce for app. 10 minutes, remove the rosemary and the compote is ready.

Serve it with piece of spicy French cheese and a slice of home baked muesli bread.

You smell France, how lovely!