



Recept

Ingemaakte watermeloen schil

Nodig

groene schil van een middel-grote watermeloen

500 gram suiker

klein kaneelstokje

1 tl gemalen kardemom of een paar gekneusde peulen

2 kruidnagels

sap van een citroen

2 eet sodium bicarbonaat (baking soda)

Zet schone (!) droge potjes en dekseltjes klaar. Kook de potjes even uit of was ze in de afwasmachine op het heetste programma.

Snij de watermeloen. Eet het rode deel op, snij de dunne groen schil eraf. (dat gaat het makkelijkst met een dunschiller) en snij het witte deel van de schil in blokjes. Dit is het deel dat we in gaan maken.

Los de sodium bicarbonaat (baking soda) op een een kom water. doe de schil-blokjes in dit water. Zet 24 uur in de koelkast.

Spoel ze na 24 uur goed af.

Doe een liter water in een pan en voeg de afgespoelde blokjes toe. Breng aan de kook en laat 20 minuten koken. Giet af en laat goed uitlekken.

Neem 750 ml water, voeg de suiker, specerijen en blokjes schil toe. Breng aan de kook en laat zonder deksel ongeveer 2 uur zachtjes koken, de stroop moet iets inkoken.

Haal de pan van het vuur en voeg direct het sap van een citroen toe.

Doe de schil stukjes in schone droge potten. Druk goed aan en giet er direct de hete siroop over. Draai meteen de deksels op de potten en laat ze op zijn kop afkoelen

Direct klaar voor gebruik.