



CHIPS VAN APPELS EN PEREN



INGREDIENTEN

- 1 Fairebel appel
- 1 Fairebel peer
- 50 g suiker
- 50 g water
- Sap van een citroen
- Peper 5 soorten
 - Zwarte barbecuepeper
 - rode Kampotpeper
 - witte Penjapeper
 - Javaanse lange peper
 - Cubebpeper (of staartpeper)

Kook het water met de suiker tot een siroop.

Voeg de gemalen peperkorrels toe aan de siroop.

Schil de peren en de appels, snij ze in zo dun mogelijke schijven en vervolgens in smalle reepjes

Haal de fruitreepjes voorzichtig door de siroop en laat ze uitlekken.

Leg het fruit op een met bakpapier beklede bakplaat.

Laat 6 uur drogen in de oven op 100°C.

