

Perendrank



zoet & verwarmend

Ingrediënten voor circa 1 liter:

- 1 liter 100% perensap, *bijvoorbeeld van Kavel 55*.
- 1 kaneelstokje
- 2 stuks steranijs
- ½ theelepel anijszaad (heel)
- 2 cm. verse gember
- ½ sinaasappel

Bereiding:

1. Schil de gember en snij deze in plakjes.
2. Snij de sinaasappel met schil en al in plakjes.
3. Doe alle ingrediënten in een grote pan en breng dit zachtjes aan de kook.
4. 5 minuten zachtjes door laten koken en zeven.

Direct opdrinken of bewaren in een thermosfles. Lekker voor thuis of mee naar het bos!

Steranijs

Steranijs is als specerij erg herkenbaar aan de vorm. De smaak lijkt op die van anijszaad, maar is sterker.

Steranijs is een vrucht van een groenblijvende boom en wordt tegenwoordig veel in China verbouwd, de boom is familie van de Magnolia.

Steranijs wordt in onze omgeving vaak gebruikt om gerechten en dranken een zoete smaak te geven.

Deze specerij wordt ook vaak gebruikt in kruidentheemengsels.

Steranijs bevordert de eetlust en is ondersteunend voor de spijsvertering.