



## KUMQUAT MURAT, CONDIMENTAT



două borcane de 250 ml fiecare

### INGREDIENTE

300 g fructe de kumquat  
1 jumătate de fruct tonka  
1 jumătate de baton de scorțișoară  
ceylon  
2 cuișoare  
4 ardei iuți roșii lungi  
1 linguriță de semințe de piper roșu  
125 gr zahăr  
100 ml suc proaspăt stors  
de portocale  
sucul de la 1 limetă  
25 gr miere  
50 ml limoncello (lichior de lămâie)  
2 prafuri de sare (Fleur de Sel)

### MOD DE PREPARARE

Se preîncălzește aparatul de gătit cu aburi și se introduc fructele de kumquat pentru trei minute la 100 ° C. Se scot și se pun imediat în apă cu gheață, apoi se scurge apa. Se zvântă cu hârtie de bucătărie și se înțepă fiecare fruct de jur împrejur cu un ac.

Se fierbe zahărul în 50 ml apă, se adaugă mirodeniile și se fierbe toate 5 minute într-o oală fără capac. Se adaugă sucul de portocale și limete și se fierbe încă șase minute până capătă textura de sirop. Se lasă la răcit.

Se amestecă mierea, lichiorul de lămâie și sarea cu siropul condimentat. Se pune kumquat-ul în borcane sterilizate și se acoperă cu siropul condimentat. Se verifică dacă condimentele sunt în cantități similare în ambele borcane. Se țin borcanele în frigider timp de o lună, astfel kumquat-ul se va înmuia în lichiorul condimentat.

Se pot păstra apoi borcanele în frigider timp de maximum jumătate de an.

Idee: Mergă grozav cu spuma de ciocolată, deserturi din lapte, preparate din carne, rață la cuptor, carne de vită călită sau friptură de curcan!