Luikse siroop

2 Kg appelen

6 Kg peren

Was het onbespoten fruit, haal het klokhuis eruit, maar schil het niet. Laat 4 uur sudderen op zacht vuur. Druk de moes door een zeer fijne zeef of wring uit in een kaasdoek om er zoveel mogelijk sap uit te persen. Laat het sap 3 uur uitdampen op laag vuur tot een stroop, die stevig en glanzend is. Bewaar in confituurpotten.