



Aardbeienconfituur

Zoete, fruitige zelfgemaakte confituur met stukjes aardbei. Zomer in een potje, heerlijk op een verse boterham.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	12	Basisrecepten

Ingrediënten

1 kg aardbeien
700 gr geleisuiker
sap van 1 citroen

Bereidingswijze

1. Was de aardbeien, verwijder de kroontjes en snij grote exemplaren in stukken. Doe ze in een ruime, dikke pot.

- 2.** Voeg de geleisuiker en het citroensap toe en meng goed. Laat een half uur staan zodat de aardbeien vocht loslaten.
- 3.** Breng het geheel aan de kook en laat op een stevig vuur 4 à 5 minuten hard doorkoken, voortdurend roerend en het schuim afscheppend.
- 4.** Test de dikte: laat een druppel op een koud bordje vallen, hij moet meteen geleren en niet wegvloeien.
- 5.** Giet de kokendhete confituur in propere, uitgekookte potjes, sluit meteen af en zet ze een paar minuten op hun kop zodat het deksel steriliseert.

Tip

Geleisuiker bevat al pectine, waardoor je kortere kooktijd nodig hebt en het fruit vers en fruitig blijft smaken.

Lekker met

Verse boterhammen, pannenkoeken, yoghurt