



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 grondig onder koud water, verwijder de kroontjes en snij grote exemplaren in stukken. Doe ze in een ruime pot met dikke bodem.

- 2.** Voeg de geleisuiker en het citroensap toe en meng alles goed. Laat het mengsel 30 minuten rusten zodat de aardbeien vocht loslaten.
- 3.** Breng de confituur al roerend aan de kook op hoog vuur. Laat 4 tot 5 minuten stevig doorkoken en roer voortdurend. Schep het opkomende schuim af met een schuimspaan.
- 4.** Doe de geleertest: laat een druppel confituur vallen op een koud bord. Rimpelt de druppel als je er met je vinger tegenaan duwt en vloeit hij niet weg, dan is de confituur klaar.
- 5.** Kook de glazen potjes en deksels vooraf uit om ze te steriliseren. Giet de gloeiend hete confituur onmiddellijk in de potjes tot aan de rand, sluit ze meteen stevig af en zet ze enkele minuten omgekeerd zodat het deksel extra steriliseert. Laat volledig afkoelen voor opslag.

Tip

Geleisuiker bevat al pectine, waardoor je een kortere kooktijd nodig hebt en de confituur fris en fruitig van smaak blijft. Gebruik bij voorkeur volledig rijpe maar stevige aardbeien voor de beste smaak en structuur.

Lekker met

Verse boterhammen, pannenkoeken of yoghurt