

Zelfgemaakte confituur met Tagatesse



Ingrediënten voor 1 potje (+/- 230 g):

- 300 g rode vruchten naar keuze (vers of diepvries)
- 1 koffielepel citroensap
- sap van ½ sinaasappel
- 45 g tagatesse
- 1/3 zakje PEC plus (7g)



Bereidingswijze

- Vers fruit mag gewassen worden. Bij diepvriesfruit is deze stap niet nodig.
- Doe het fruit, het citroen- en sinaasappelsap samen in een kookpot. Breng het geheel al roerend aan de kook en laat dit zo'n 10 minuten afgedekt koken.
- Wanneer het fruit zacht is, mag de kookpot van het vuur.
- Voeg de PecPlus toe, meng goed door en laat opnieuw enkele minuten goed doorkoken. Tijdens het inkoken wordt het mengsel dikker (dikt ook nog na achteraf).
- Voeg de Tagatesse toe en roer opnieuw goed in de confituur, laat nog 1 minuut inkoken en haal van het vuur.
- Giet in een bokaal en vul ze tot aan de rand. Sluit onmiddellijk af met het deksel en laat omgekeerd afkoelen. Zet het bokaaltje nadien in de koelkast.
- Eens geopend, kan de confituur nog 5 dagen bewaard worden in de koelkast.

Bron

- Madam confituur