



Lichte aardbeienconfituur



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram aardbeien
1/2 citroen (sap)
1/2 pak pec plus (10 g)
125 gram chocoladereep (suikervervanger)

Bereidingswijze

- 1.** voor 2 à 3 potjes van 250 g
- 2.** Was de aardbeien, verwijder de kroontjes en snij in stukjes.
- 3.** Doe de aardbeien met het citroensap in een diepe pan met dikke bodem.
- 4.** Breng zachtjes aan de kook en laat onder deksel nog 10 minuten zachtjes pruttelen.
- 5.** Haal van het vuur en roer de Pec Plus erdoor.
- 6.** Zet terug op het vuur en voeg de Tagatesse toe. Roer goed en laat nog een half minuutje koken.
- 7.** Giet in zuivere (gesteriliseerde) bokaal en vul tot aan de rand. Sluit meteen af met het deksel en zet omgekeerd op het aanrecht.
- 8.** Laat zo afkoelen.