

FRAMBOZEN-PERENCONFITUUR PUUR NATUUR



Ingrediënten (voor 1 kg fruit of 5 potjes):

- 450 g peren (geschild gewogen)
- 125 g frambozen
- 125 ml vers geperst appelsap
- het sap van 1 citroen
- 4 g agar-agar

Bereidingswijze:

- Schil de peren, snij ze in blokjes en doe ze in een kookpot.
- Voeg hierbij de frambozen en het appelsap, het sap van een citroen en de agar-agar.
- Breng alles aan de kook en laat 10 minuten afgedekt sudderen.
- Pureer het geheel met een staafmixer en laat nog 3 minuten doorkoken.
- Giet de confituur in steriele potjes, draai de deksels goed dicht en laat ze omgekeerd afkoelen.