

SUIKERVRIJE BLAUWBESSENCONFITUUR



Ingrediënten (voor 5 potjes confituur):

- 1 kg blauwe bessen vers of diepgevroren
- een zakje PEC-plus
- Stevia naar smaak

Bereidingswijze:

- Was de blauwe bessen en doe ze in een grote kookpot.
- Laat de vruchten gaarkoken.
- Voeg een zakje PEC-plus toe en laat nog 1 minuut doorkoken.
- Breng op smaak met Stevia en laat nog even doorkoken.
- Verdeel de confituur in glazen potjes.
- Zet de deksels op de potjes, draai goed dicht en draai de potjes op z'n kop om de potjes luchtdicht te maken.
- Deze confituur is een jaar houdbaar. Eens geopend bewaar je hem best in de koelkast.
- Smakelijk!