

## Aardbeien - frambozenconfituur



### Ingrediënten:

Wat?	Hoeveel?
aardbeien	250 gram
Frambozen	250 gram
geleisuiker	400 gram
citroen	½ stuk

### Benodigdheden:

weegschaal	
kookpot	
roerstaaf	
Potjes en deksels	
schuimspaan	

### Aandachtspunten:

## **Werkwijze: Aardbeien - frambozenconfituur**

1. Maak de potjes en deksels proper door ze 5 minuten in kokend water onder te dompelen. Laat ze daarna uitlekken op een propere handdoek.
2. Verwijder de kroontjes van de aardbeien en snijd ze in stukken in een kookpot en voeg de frambozen toe.
3. Voeg de geleisuiker toe en breng al roerend aan de kook.
4. Voeg het sap van een citroen toe.
5. Laat een 10-tal minuten zachtjes doorkoken terwijl je roert.
6. Zet het vuur af en schep voorzichtig het schuim van de confituur met het schuimspaan.
7. Giet de confituur in de potjes.
8. Draai het deksel op de potjes en keer onmiddellijk om. Laat omgekeerd afkoelen.