



AARDBEIENCONFITUUR ZONDER TOEGEVOEGDE SUIKER



Ingrediënten:

- 1 kg aardbeien
- 4 g agar-agar
- 250 g Tagatasse zoetstof

Bereidingswijze:

- Was en kuis de aardbeien en snij ze in grove stukken.
- Doe dit in een grote kookpot samen met de Tagatasse en de agar-agar en laat op een laag vuurtje sudderen.
- Laat dit ongeveer een half uurtje koken.
- 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.