

Appel - pompoenconfituur

4 potjes



eenvoudig

tot 40 Min.

Ingrediënten:

Voor de appel-pompoenconfituur:

500 g appels (zure)

500 g pompoen (schoongemaakt gewogen)

10 ml witte wijn of citroensap

500 g Dr. Oetker Gelfix Geleisuiker

- 1 Schil de appels, snijd in vieren, verwijder de klokhuizen en snijd de vruchten in schijfjes. Kook de appelschijfjes in het water of de witte wijn tot ze mals zijn. Maal ze samen met het kookvocht door de draaizeef of mix tot moes.
- 2 Snijd het pompoenvlees in zeer kleine blokjes en meng met de appelmoes. Voeg de geleersuiker eraan toe. Breng alles onder voortdurend roeren aan de kook. Zodra de confituur goed kookt, laat dan 3 minuten borrelend doorkoken.
- 3 Giet onmiddellijk tot aan de rand in klaargemaakte potjes en sluit af.

Tip from the Test Kitchen

- Het citroensap of de wijn zorgt ervoor dat de vruchten niet bruin kleuren.