




Bananenconfituur met gember

6 potjes    enige ervaring gewenst tot 40 Min.



Ingrediënten:

Voor de bananenconfituur:

1000 g bananen
25 g gember (vers)
2 citroenen of limoenen
Dr. Oetker Gelfix Geleisuiker
volgens gewicht van het
schoongemaakte fruit
30 g geschaafde amandelen

- 1 Schil de bananen en snijd ze in dunne plakjes. Plet de helft van de bananen grof met een vork. Schil de gember en hak deze zeer fijn.
- 2 Schil de citroenen als een appel en verwijder ook de witte schil. Snijd ze in twee. Snijd het vruchtvlees uit de scheidingsvliezen en meng met de bananen en de gember.
- 3 Weeg de vruchtenmassa en deel het gewicht door twee. Meng met de overeenkomstige hoeveelheid geleisuiker en breng al roerend aan de kook.
- 4 Zodra de confituur goed kookt, voeg dan de geschaafde amandels toe en laat alles 2 tot 3 minuten borrelend doorkoken. Giet onmiddellijk tot aan de rand in klaargemaakte potjes en sluit af.

Tip from the Test Kitchen

- Voor deze confituur is de suikerbesparende Geleisuiker Gelfix van Dr. Oetker bijzonder geschikt omdat de confituur anders te zoet is.