

Donkerrode aardbeienconfituur

6 - 8 potjes



eenvoudig

tot 20 Min.

**Ingrediënten:****Voor de confituur:**

- 900 g aardbeien
- 100 ml zwarte aalbessennectar
- sinaasappelschil (van een halve sinaasappel)
- 1 pak Dr. Oetker Gelfix
- Geleisuiker Aardbei

Was de aardbeien, laat ze afdruppen, snijd de steel eraf, snijd ze in kleine stukjes en weeg 900g aardbeien. Doe de aardbeien, de aalbessennectar en de sinaasappel in een kookpot. Roer de geleisuiker onder het vruchtenmengsel. Breng het geheel onder voortdurend roeren aan de kook. Laat minstens 3 minuten koken en blijf roeren. Neem het van de kookplaat. Eventueel schuim wegnemen en direct in de glazen gieten. Sluit de confituurglazen af met een Twist-off-deksel®, draai de glazen om en laat ze 5 minuten zo staan.

Tip from the Test Kitchen

- Een beetje zwarte aalbessennectar geeft aardbeienconfituur lange tijd een bijzondere mooie kleur.