



# Meloen confituur

6 potjes  eenvoudig  tot 20 Min.



## Ingrediënten:

### Voor de confituur:

400 g suikermeloen  
400 g meloenen (cantaloup of charentais)  
10 ml sherry  
500 g Dr. Oetker Gelfix Geleisuiker  
sap van 1 citroen

- 1 Snijd het vlees van de meloenen in kleine blokjes, meng het met de sherry en de geleersuiker en laat dit 3 tot 4 uren rusten.
- 2 Voeg het citroensap toe en breng alles onder voortdurend roeren aan de kook. Zodra de massa goed kookt, laat nog 2-3 minuten borrelend doorkoken. Giet onmiddellijk tot aan de rand in klaargemaakte potjes en sluit af.

### Tip from the Test Kitchen

- Meloenen smaken uiterst zoet. Daarom is het aangeraden om een suikerbesparend geleermiddel zoals de Dr. Oetker Gelfix Geleersuiker te gebruiken.
- Omdat de vruchten zeer slecht geleren, moet er absoluut een beetje citroensap aan toegevoegd worden.
- Men bekomt eveneens een goed resultaat wanneer men het vruchtvlees tot moes mixt.
- Wanneer je aan de meloenconfituur beetje gemberpoeder toevoegt, krijg je een zeer lekkere en originele smaak.