

Zomerconfituur.

Ingridi**en**ts

- 150 g rabarber, *in kleine stukjes*
- 125 g frambozen
- 200 g aardbeien
- 125 g rode bessen
- 350 g geleisuiker
- 3 el chiazaadjes
- 1 citroen, *sap*
- 1 vanillestok, *gespleten* of ¼ tl vanille extract



1. Doe al het fruit, suiker, citroensap en chiazaadjes in de MB en mix **15 sec. / snel 5.**
2. Bijspatelen.
3. Voeg de gespleten vanillestok toe, plaats het spatdeksel of mandje op het deksel.
4. Kook **15 min. / 100°C / linksdraaiend / snel 2.**
5. Giet over in gesteriliseerde confituurpotten.

Tip

Geleisuiker is kristalsuiker waar pectine en citroenzuur zijn aan toegevoegd.

Confituur die niet dik genoeg is geworden, kan altijd opnieuw worden gekookt.

Je kan de hoeveelheid suiker aanpassen, meer of minder naar smaak.