



Overige

Aardbeienconfituur met porto

Voor 8 personen.

Ingrediënten

500 gram geleisuiker
500 gram aardbeien
100 milliliters rode porto
1 citroen (het sap)

Bereidingswijze

Maak de aardbeien schoon en snij in gelijke stukjes. Verwarm ze op een zacht vuur in een grote kookpot met de porto gedurende vijf minuten, totdat ze zacht worden en vloeistof afgeven.

Voeg de suiker toe en laat 10 à 15 minuten pruttelen op middelhoog vuur. Voeg er ook het citroensap aan toe en laat pruttelen. Roer voortdurend het mengsel om, zodat de suiker niet aan de bodem brandt.

Doe de stollingstest: laat een druppel hete confituur op een koud bordje vallen en hou het schuin. Stolt de druppel meteen? Dan is de confituur klaar. Blijft de druppel vloeibaar? Laat nog een paar minuutjes koken en herhaal deze stap.

Haal van het vuur en blijf roeren tot het eventuele schuim is verdwenen (zie tip 2).

Giet in gesteriliseerde potten. Draai de gevulde potten om en laat zo verder afkoelen. Bewaar de confituur verzegeld op een koele plaats.

Tip:

Gebruik voor dit recept zeker geleisuiker. Dit bevat pectine om ervoor te zorgen dat de confituur beter bindt. Toch confituur maken met gewone suiker? Gebruik dan dezelfde verhouding, maar laat het fruit met de suiker minstens 20 minuten doorkoken. Of voeg een geraspte appel toe aan het mengsel voor je het kookt, want appels bevatten van nature pectine.

Tip 2:

Bij dit recept gaan we niet afschuimen, maar blijven roeren tot het schuim weer in de confituur zit. Want net onder het schuim zit de gewilde pectine, waardoor de confituur de juiste consistentie krijgt.

