

Bijgerechten

Vijgenconfituur

Voor 8 personen.

Ingrediënten

1 theelepel kaneelpoeder
1 eetlepel citroensap
250 gram geleisuiker
500 gram vijgen

Bereidingswijze

Blancheer de vijgen 3 minuten in kokend water. Snij de vruchten in kleine stukjes en doe ze in een diepe pan, samen met de suiker, het citroensap en het kaneelpoeder. Breng aan de kook.

Schep de confituur in gesteriliseerde confituurpotten, draai het deksel erop en zet de potten 10 minuten op de kop. Keer ze terug om en laat de confituur afkoelen.

Tip:

Vijgenconfituur is niet alleen lekker op de boterham, maar past ook perfect bij wild!

