

Confituur van (diepvries) frambozen



Ingrediënten

- 500 g diepvries frambozen, ontdooit en uitgelekt!
- 300 g gelei-suiker
- sap van 1 citroen
- 1 pakje PEC plus

Werkwijze

1. Diepvries frambozen bevatten veel vocht. Ik laat ze een dag op voorhand ontdooien en uitlekken. Het sap gebruik ik niet voor de confituur. Ik gebruikte het wel voor de vulling van een frambozentaart. Daarvoor had ik ingedikt sap nodig. Op mijn website vind je binnenkort het recept voor de Limburgse vlaai.
2. Doe de uitgelekte diepvries frambozen, de suiker, het sap van de citroen en het pakje PEC in de mengbeker. Breng aan de kook, zonder dopje, maar met het kookmandje op het deksel:
15 min / 100°C / linksomdraai / snelheid 1
3. Giet de confituur in goed uitgewassen potjes, sluit af en zet ze omgekeerd. Laat volledig afkoelen en zet in de frigo.

Succes!

TIPS

Je kan natuurlijk ook met verse frambozen deze confituur maken. Als het resultaat nog te lopend is, de confituur eventueel enkele minuten langer inkoken.