



Confituur van citrusvruchten



INGREDIËNTEN

Voor **3 potjes** van 250 ml:

- 1,5 kg sinaasappelen en witte pompelmoezen
- Sap van 2 citroenen
- 250 g sucralosepoeder (500 g suiker)
- 1,5 zakje geleermiddel op basis van pectine

BEREIDING

Schil de vruchten en verwijder het witte vel. Snijd de vruchten in stukjes. Doe het citroensap en de citrusvruchten in een pan en breng aan de kook. Laat de confituur 15 minuten koken met open deksel.

Voeg er langzaam het geleermiddel aan toe en meng alles goed samen. Zodra het goed doorkookt, voeg het sucralosepoeder toe, roer goed en laat nog 1-2 minuten doorkoken. Giet de confituur in schone potten en sluit die meteen goed af.

Laat afkoelen op een vochtige handdoek en bewaar op een droge, koele plaats.



*tov gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www.ZOETSTOFFEN.eu