



Thermomix

Perenconfituur met alternatieve suiker

Ingrediënten

- 6 peren
- citroen
- 2 appelsienen
- vanillestok
- 1 zakje agar agar (2 gr)
- 200 gr erythritol of kokosbloesemsuiker, zusto. tagatose, ...



Instructies

- Schil de 6 peren, verwijder klokhuis en snij in stukken, voeg onmiddellijk citroensap toe van 1 citroen tegenverkleuring
- Pers 2 appelsienen uit en voeg toe bij de peren
- Snij de vanillestok door en schraap de vanille uit, voeg toe aan de perenmengsel zo ook het uitgeschraapt stokje (geeft smaak)
- Voeg alles toe aan de mengbeker, voeg 200 gr erythritol of ander alternatieve suiker
- Voeg 1 zakje agar agar toe en sluit de mengbeker zonder maatbeter af maar met antispatdeksel of varomamandje
- **18 min/100 graden/ linksomdraai / snelheid 2**
- Controleer of de peren gaar zijn indien niet stel nog tijd bij
- **5 min/100 graden/linksomdraai/snelheid 2**
- Vis zoveel mogelijk de vanillestok uit de confituur, het is niet erg als er nog een beetje inzit
- Mix het geheel **10 sec/snelheid 5**
- Controleer naar dikte, voeg toe aan de bokalen, sluit af