



Thermomix perziken confituur

Ingrediënten

- 1 kilo perziken
- 150gr kokosbloesemsuiker of suiker
- 1 zakje agaragar (2 gr)



Instructies

- Daags voordien was de perziken, snij ze door en ontpit ze voeg ze toe aan een kom en meng de suiker eronder, laat een nachtje in de ijskast staan (zo moet je minder suiker gebruiken)
- Vervolgens voeg je de perziken toe samen met de suiker en het zakje agaragar 18 min/ 100graden/linksomdraai/ met antispatdeksel of varomamandje op het deksel/snelheid 1
- Mix heel even 15 sec / snelheid 5
- Controleer met lepel en schaalpje (zoals de oma's het ook deden vroeger) of de structuur ok is
- Ik heb deze confituur (10min/ 100 graden /linksomdraai / met antispatdeksel of varomamandje op het deksel/snelheid 1) langer moeten zetten (als er veel vocht in het fruit zit moet je bijzetten)