



Aalbessengelei



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kilogram aalbessen
1 deciliter water
500 gram confituursuiker
1 neteldoek

Bereidingswijze

- 1.** voor 2 potjes van 250 g
- 2.** Was de aalbessen en ris ze van de takjes. Schep in een diepe pan met dikke bodem.
- 3.** Voeg het water toe en breng aan de kook.
- 4.** Laat 10 minuten koken en roer goed, tot alle besjes openspringen.
- 5.** Neem een andere kookpot en leg hierop een zeef met de neteldoek in.
- 6.** Giet de besjes door de zeef en wring al het sap eruit.
- 7.** Als je het sap uit de bessen hebt gehaald, moet je het afmeten. Giet het sap daarvoor in een maatbeker. Per deciliter sap gebruik je 55 g confituursuiker.
- 8.** Giet het sap met de suiker opnieuw in de pan en breng heel traag aan de kook.
- 9.** Roer goed tot de suiker is opgelost. Na $\pm$ 3 minuten is de gelei klaar.
- 10.** Giet in gesteriliseerde confituurpotten tot aan de rand, sluit meteen af met een deksel en laat omgekeerd afkoelen.