

GEMBER CONFITUUR

Een heerlijke gember confituur op een warm broodje tijdens de kerstbrunch.
Smullen!

Ingrediënten

Voor de confituur

- 400 g verse gember
- 1 l water
- 750 g kristalsuiker
- 90 ml vloeibare pectine
- 20 ml citroensap

Stappenplan

- 01.** Schil de gember en snij in twee. Bevestig de julienne schijf op je Food Processor en snij de ene helft van de gember hiermee.
- 02.** Bevestig daarna de fijne snijschijf en snij de andere helft van de gember.
- 03.** Voeg de gember nadien toe aan de mengkom van je Cooking Chef keukenrobot. Voeg het water toe en zet de temperatuur op 100°C. Breng aan de kook en verlaag dan de temperatuur naar 98°C. Zet de timer op 1u 15 min en laat sudderen totdat de gember zacht is. Controleer dit even met een mes.
- 04.** Zeef de gember en behoud 100ml van het water van de gember.
- 05.** Plaats de gekookte gember in een kom samen met het overgebleven water en laat afkoelen gedurende 4 uur of s 'nachts.
- 06.** Zodra de gember volledig afgekoeld is, voeg je deze opnieuw toe aan de mengkom van de Cooking Chef. Bevestig het roeraccessoire en het roerhulpstuk. Selecteer het zoete programma, gevolgd door het fruit compote programma en volg de instructies op het scherm. Voeg dan de suiker, pectine en citroensap toe.
- 07.** Zet op minimum snelheid zodat de suiker volledig oplost. Schep het schuim van de confituur zodra het koken beëindigd is.
- 08.** Lepel in gesteriliseerde potjes en sluit goed af met deksels. Bewaar in de koelkast zodra geopend.

En dan nu: serveren maar!

Benodigheden

- Kenwood Food Processor



Bereidingstijd
10 minuten



Wachttijd
75 minuten



Hoeveelheid
4 personen



Moeilijkheidsgraad
makkelijk