

Rabarber en abrikoos confituur

Ann
Koekepan

voor ongeveer 4 potjes

- **400 g rabarber**, gewassen en in blokjes (schil mag eraan blijven)
- **300 g abrikozen**, zonder pit en in stukjes
- **sap van 1/2 citroen**
- **500 g rietsuiker**
- **22 g Konfitura**
(Confituursuiker volgens de verhouding vermeld op de verpakking)
=>Konfitura vermeldt 22g per 1 kg fruit, in dit fruit zit weinig pectine, ik doe 22g voor deze 700g)

MATERIAAL

- ongeveer **4 glazen confituurpotten** met ijzeren deksel
- ijzeren of keramieken trechter
- schone keukenhanddoek

Mijn 'Bomma van Holsbeek' maakte deze confituur altijd. In mijn herinnering de beste confituur ooit! Je kan deze confituur naar wens pimpen (zie tips op pg.2).

NACHT OP VOORHAND

- Doe de **rabarber** en de **abrikozen**, samen met de **helft van de rietsuiker** in een grote kookpot en laat een nachtje of 8tal uren rusten.

VOORBEREIDING

- Zet een klein **dessertbordje** in de frigo of diepvries.
- Zet je goed afgewassen **confituurpotten** in een oven van 100° C.
- Zet een **kookpot met water**, op het vuur en breng aan de kook.

CONFITUUR

- Voeg bij je pot met rabarber en abrikoos het **sap van de halve citroen** en laat afgedekt een **10 minuutjes koken**. Roer regelmatig zodat je fruit niet verbrandt.
- Meng de rest van de **suiker met de Konfitura** (of confituursuiker) en voeg toe. Los goed op in het fruitmengsel en breng aan de kook. Zodra de confituur kookt start je wekkertje voor 3 minuten en laat je de confituur koken. Blijf erbij en roer af en toe, maar niet de hele tijd, dan koelt de confituur weer teveel af.
- Zet een schone, goed gestreken **keukenhanddoek** op je aanrecht en zet je **warme potten** klaar zodra je 3 minuten bijna om zijn. Neem de confituurpotten uit de oven met een steriele tang (even in kokend water gedoopt) en raak de binnenkant van je potten niet meer aan.
- Laat je deksels even in het kokend water zakken en leg ze klaar op je schone keukenhanddoek.
- Neem je **bord uit de frigo/diepvries** en laat een dikke druppel op je bord vallen. Duw na enkele seconden de druppel met je vinger terug bij elkaar, rimpelt je plasje confituur dan is die voldoende gekookt. Is die toch niet voldoende ingedikt, kook dan even een minuutje langer.
- Schep de hete confituur onmiddellijk in de steriele, glazen potten, gebruik hier een confituur trechter voor, zo houd je de randen schoon. **Vul ze een half cm-tje van de rand**, sluit dadelijk goed af met het deksel en laat afkoelen.
- Kleef er een etiket met vermelding van de inhoud en datum op, je kan ze nu minstens 1 jaar op een koele, donkere plaats bewaren of er onmiddellijk van genieten als de confituur afgekoeld zijn.

TIPS

- Rabarber heeft een laag pectinegehalte, abrikozen een gemiddeld, daarom worden ze vaak gemengd.
- Deze gaan goed samen met Abrikoos: vlierbloesemsiroop, citroenmelisse, dragon, perzik, framboos, aardbei en zelfs zwarte olijf. Experimenteer gerust.

Steriliseren

Voor het bewaren van je confituur, chutney of een saus moeten je **glazen potten uiterst proper en gesteriliseerd** zijn. Voor gefermenteerde groenten is dit bv. niet nodig.

- Was je potjes en deksels goed af in heet water met wat afwasmiddel, **spoel af met schoon water** en droog ze met een **schone, keukenhanddoek af**.
- Zet je glazen potten **een kwartiertje in de oven van 110°C** en laat ze steriliseren. De deksel zet je even in kokend water.
- De potten kan je recht uit de oven op een schone, gestreken keukendoek plaatsen (zo komen ze niet op een koud aanrecht terecht) en dadelijk vullen met de chutney of saus, **sluit dadelijk af** met een ijzeren deksel.

Je kan ook perfect je **oude confituurpotjes recycleren**. Kijk wel altijd na of het deksel nog goed sluit en geen roestsporen vertoont. Neem een nieuw dekseltje als dit het geval is (bv. te koop bij Dille en Kamille) of hou zoals ik extra deksels bij. Bij azijn of veel zout (pickling of fermenteren) kan het zijn dat je deksels maar één keer te gebruiken zijn.

Geniet van dit recept!

Als je een Ann Koekepan-recept maakt, is het lief een @annkoekepan te zetten op je sociale media.

Zo een tag verwittigt mij want ik kom heel graag piepen naar wat jij klaarmaakt. Het maakt ook wat reclame voor mij, wat ik erg apprecieer.

Tot binnenkort! xx

PS: Volg jij mij al op [Instagram](#) of [Facebook](#)? Je kan er veel nieuwe, lekkere, geteste recepten vinden