

MURGPAMPOENTJIE - EN - GEMMERKONFYT



MURGPAMPOENTJIE - EN - GEMMERKONFYT

1,15 kg murgpampoentjies, in klein stukkies

sap van 2 suurlemoene

4 groot eetlepel gemmer, in klein stukkies gesny/gekap

500 g suiker

Sit alles in 'n gesmeerde pot en kook vir een minuut. Maak alles fyn met 'n elektriese handmenger en kook dan nog sowat 30 minute totdat murgpampoentjiesap reduceer. Sit die konfyt in gesteriliseerde flesse, draai die deksels styf vas. En plaas dit 10 minute lank onderstebo en bêre.

Resep en foto: Annet Geelhoed.