

NEKTARIEN KONFYT



NEKTARIEN KONFYT

Baie beslis kan jy konfyt kook van nektariens.

1 kg nektariens
2 koppies suiker
vanilla geursel
suurlemoensap

Kies vrugte wat nog stewig is, maar nie groen nie. Sny van die pit af en in blokkies, nie nodig om af te skil nie.

Bedek die nektarienblokkies met suiker en plaas vir 3 dae in die yskas. Dit maak die vloeistof wat nodig is vir die konfyt. Na drie dae, plaas die vrugte in 'n kastrol, voeg die vanilla en suurlemoensap by. Verhit tot kookpunt. Verlaag dan die hitte en kook vrugte vir om en by twintig minute totdat die vrugte deursigtig en stroop die regte dikte is. Toets op 'n klein bordjie. Bottel warm in skoon glasflesse.

Resep geplaas deur Ansie Smit