

# PRUIMENCONFITUUR

## Ingrediënten

- ✓ 300 g ontpitte pruimen
- ✓ 3 el chiazaad
- ✓ 75 ml water
- ✓ sinaasappelrasp



## Bereidingswijze

1. Doe de ontpitte pruimen samen met het water in een steelpannetje. Verhit op een middelhoog vuur tot de pruimen zacht zijn.
  2. Voeg de chiazaadjes en sinaasappelrasp naar smaak toe en roer om.
  3. Laat zonder deksel een kwartiertje pruttelen op een zacht vuurtje. Hierdoor dikt de confituur in.
  4. Laat de confituur afkoelen en plaats deze nadien in de koelkast. De chiazaden zullen het resterende vocht absorberen waardoor de confituur zal indikken.
- TIP Wil je de confituur wat zoeter? Dan kan je gerust wat honing of stevia toevoegen.