



MISPELGELEI



Ingrediënten:

- 1 kg verse mispels (kies rijpe en zachte)
- 250 ml water
- Tagatesse zoetstof
- 2 zakjes van 2g agar-agar
- speculaaskruiden



Bereidingswijze:

- Spoel de zachte mispels goed af onder de kraan.
- Kook ze minimum 20 min op een heel zacht vuurtje in een bodempje water tot ze openspringen.
- De schil en de pitten van de mispels hebben we niet nodig. Het handigste is als je ze door een metalen zeef / passe-vite duwt met een houten lepel samen met het kookvocht.
- Per 1/2 kg mispelmoes voeg je 50 g Tagatesse, 1g agar-agar en 1 el speculaaskruiden toe.
- Laat dit mengsel nog eens doorkoken en blijf roeren om aanbranden te vermijden.
- Mix nog even door met een staafmixer tot het vruchtvlees heel fijn is.
- Schep deze over in propere glazen potten, schroef de potjes dicht en zet ze omgekeerd om af te koelen.