**Kweeperengelei**

kweeperen

kristalsuiker

**citroen**

**agar agar**

Was de kweeperen onder de kraan en wrijf ze droog. Laat de schil en het klokhuis zitten en hak de vruchten in stukken.

Doe de kweeperen in een diepe kookpot en vul aan met water tot ze volledig ondergedompeld zijn. Breng afgedekt aan de kook, verminder dan het vuur en laat de vruchten 2 uur sudderen.

Haal de pot van het vuur en zet hem een nachtje langs de kant op een koele plaats. Zeef de volgende dag de inhoud door een puntzeef, bedekt met een neteldoek.

Meet nu af: 2 eenheden sap voor 1 eenheid suiker. Breng dit aan de kook en roer tot alle suiker opgelost is. Je kan indien gewenst een scheutje citroensap toevoegen, maar dat hoeft niet.

Doe nu een zakje agar-agar bij de bereiding. Reken in dit geval op 2 gram per liter. Roer goed om en laat nog minstens 2 minuten doorkoken.

Laat even afkoelen en giet de gelei in propere confituurpotjes. Sluit ze af en laat volledig afkoelen voor gebruik.