**aardbeienconfituur zonder suiker**

1 kg aarbeien

4 g agar agar
vloeibare stevia

Halveer de aardbeitjes en zet ze op laag vuur zonder toevoeging van water. Laat een half uurtje sudderen en uitdampen. Voeg een paar minuten voor het einde de agar-agar toe en laat meekoken.

Proef even en corrigeer de smaak indien gewenst met een paar druppels vloeibare stevia, maar écht nodig is dit niet.

Laat de stroperige substantie een beetje afkoelen en giet ze dan in de lege bokaaltjes. Laat verder afkoelen en sluit ze af. De bewaartijd is korter dan het industriële product, maar met kleine hoeveelheden als deze is dat geen probleem.