Rodevruchtenconfituur met chiazaadjes

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

500 gram fruit (een mix van aardbeien, rode besjes, kersen en frambozen)
1 vanillestokje (doormidden gesneden en het merg eruit geschraapt)
3 eetlepels chiazaadjes
3 eetlepels agavesiroop

Bereidingswijze

1. **Snij alle (ontpitte) vruchten in stukjes en schep in een steelpan. Voeg een bodempje water toe en breng aan de kook.**
2. **Roer tot het fruit uit elkaar valt en voeg de vanille (de opengesneden peul én het merg), het chiazaad en de agavesiroop toe. Roer nog even goed door en laat een kwartiertje staan. Roer af en toe.**
3. **Verwijder de peul vanille.**
4. **Schep in schone glazen potjes en laat afkoelen. Bewaar in de koelkast.**