

## Μαρμελάδα Φράουλα με στέβια & άγαρ-άγαρ

### Υλικά (για 12 βαζάκια των 200 γρ.)

- 2 κιλά φράουλες πλυμένες καλά και καθαρισμένες από τα κοτσάνια τους (εάν είναι πολύ μεγάλες κόψτε τες σε 2 ή 4 κομμάτια)
- 1 ποτήρι βιολογικό χυμό μήλο χωρίς γλυκαντική ουσία
- 300 γρ. Στέβια κρυσταλλική
- 6 φακελάκια των 6 γρ. το καθένα άγαρ-άγαρ
- 1/2 λεμόνι (το χυμό)
- Νερό όσο χρειαστεί για να σκεπάσει τις φράουλες. (Περίπου 4 ποτήρια)



### Εκτέλεση

Προσθέτουμε τις φράουλες, το νερό και διαλύουμε το άγαρ-άγαρ στο ποτήρι με το χυμό μήλου και το ρίχνουμε στην κατσαρόλα. Προσθέτουμε τη στέβια & το χυμό λεμονιού και ανακατώνουμε ελαφρά. Βράζουμε τη μαρμελάδα σε μέτρια φωτιά και ξαφρίζουμε με μια τρυπητή κουτάλα κάθε φορά που βγαίνει αφρός. Μετά δυναμώνουμε τη φωτιά και βράζουμε για περίπου 20-25 λεπτά ανακατεύοντας συχνά με ξύλινη κουτάλα. Η μαρμελάδα είναι έτοιμη όταν ρίξουμε λίγο ζουμί σε πιάτο που βγάλαμε από την κατάψυξη και το ζουμί κάνει αυλάκι ή εάν μείνει πάνω στην κουτάλα μια ελαφρώς συμπυκνωμένη ποσότητα από το ζουμί.

### Αποστείρωση βάζων στο φούρνο

Πλένουμε με ζεστό νερό και σαπούνι τα βάζα, τα καπάκια και τα λάστιχα από τα γυάλινα βάζα. Τα στραγγίζουμε καλά και τα τοποθετούμε στο φούρνο, ακουμπώντας τα σε ταψί στο οποίο έχουμε στρώσει μια βαμβακερή πετσέτα κουζίνας. Η θερμοκρασία του φούρνου πρέπει να είναι στους 100 βαθμούς. Αφήνουμε να ζεσταθούν τα βάζα και τα καπάκια για 15 λεπτά. Με πολύ προσοχή όσο ακόμα είναι ζεστά τα βάζα και η μαρμελάδα καυτή, γεμίζουμε σχεδόν μέχρι επάνω, ώστε να μην υπάρχει κενό αέρος στο βάζο. Σφραγίζουμε καλά με τα καπάκια και αναποδογυρίζουμε τα βάζα στον πάγκο της κουζίνας. Τα αφήνουμε έτσι μέχρι να κρυώσουν καλά. Μετά τα διατηρούμε σε σκιερό και δροσερό μέρος για μήνες. Αν ανοίξουμε ένα βάζο γεμάτο με μαρμελάδα, μετά το διατηρούμε στο ψυγείο.