



BENODIGDHEDEN

- 500 GRAM FRUIT
- 500 GRAM GELEISUIKER
- 5 GRAM CITROENSAP
- GLAZEN WECKPOTTEN

Tip

Leuk als bijverkoop, zelfgemaakte jam!

Recept

1. Doe het fruit in een grote hoge pan samen met het citroensap
2. Breng al roerend aan de kook en voeg de geleisuiker toe
3. Laat 4 minuten doorkoken en schep zonnodig wat schuim af
4. Vul de schone weckpotten met de jam, sluit af met de bijbehorende deksels en zet ze op z'n kop weg
5. Laat afkoelen en bewaar op een donkere koelen plek
6. Na opnemen is de jam +/- 4 weken houdbaar in de koelkast