

Bessenjam



Wat heb je nodig

1 kg bessen, één soort of diverse soorten door elkaar

0,5 kg geleisuiker speciaal.

Aan de slag

De bessen schoonmaken, wassen, uit laten lekken en pureren.

Voor jam zonder pitjes de vruchtenmassa door een zeef wrijven.

Roer daarna de geleisuiker door de massa.

Breng aan de kook en laat 4 minuten doorkoken. Roer ondertussen regelmatig door.

Schuim nu het mengsel af, giet in schone potten en sluit deze direct en zet ze op hun kop. Na het afkoelen weer rechtop zetten. Potten schoonmaken, etiketteren en op donkere, koele plaats bewaren.