

Bosbessenjam

Wat heb je nodig

1 kg bosbessen
1 pak geleisuiker speciaal
100 ml water
1 citroen

6 jampotjes en jampotje (gewassen in vaatwasser)



Doe de bosbessen in een vergiet.
Was de bosbessen onder de kraan en laat ze uitlekken.
Pers de citroen uit.



Doe de bosbessen en het water in een grote pan.
Doe de geleisuiker erbij en roer het door elkaar.
Schenk het citroensap er bij en roer dit er ook door.



Zet de pan op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de hoogste stand.
Breng het al roerende aan de kook.



Blijf roeren tot het kookt.
Als het hard borrelend kookt, stoppen met roeren.
Laat het nog 3 minuten koken, af en toe roeren.



Leg een vochtige handdoek op het werkblad.
Zet de potjes erop en zet de trechter op een potje.
Zet de kookplaat uit.
Schenk de jam in de potjes.



Draai de deksels op de potjes.
Zet de potjes op z'n kop.
Draai de potjes na 5 minuten om en laat ze afkoelen.