

Bramen- appeljam

Wat heb je nodig

750 gram bramen
500 gram appels
1 pak geleisuiker speciaal
1 citroen
100 ml water

6 jampotjes en jantrechter (gewassen in de vaatwasser)



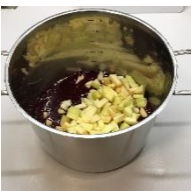
Was de bramen en laat ze uitlekken.
Pers de citroen uit.
Doe de bramen en het water in een grote pan.



Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Als het kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.
Laat het 15 minuten koken, af en toe roeren.



Zet de roerzeef op een grote pan.
Giet de gekookte bramen in de zeef en roer ze door de zeef.
Schil de appels en haal de klokhuizen eruit.
Snijd de appels in kleine stukjes.



Doe de appel bij de gezeefde bramen en roer het door elkaar.
Doe de suiker en het citroensap erbij.
Roer alles door elkaar.



Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Breng het al roerende aan de kook.
Als het kookt, stoppen met roeren.
Laat het nog 5 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.