

# Bramenjam

## Wat heb je nodig

1250 gram bramen  
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.  
Roer de gekookte bramen door de zeef.



Giet de suiker bij de gezeefde bramen.  
Roer het goed door elkaar.  
Giet het citroensap erbij en roer het erdoor.



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.