

Kersenjam

Wat heb je nodig

1500 gram kersen
1 pak geleisuiker speciaal
100 ml water
1 citroen



8 jampotjes en jantrechter (gewassen in vaatwasser)



Was de kersen en laat ze uitlekken in een vergiet.
Pers de citroen uit.
Haal de steeltjes van de kersen af.



Haal de pitten uit de kersen.
Dit gaat het handigst met een kersenontpitter.
Snijd de kersen doormidden en doe ze in een grote pan.



Doe de geleisuiker en het water bij de kersen in de pan.
Roer het goed door elkaar.
Schenk het citroensap erbij en roer het er door.



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



Als het kookt, stoppen met roeren.
Laat het 5 minuten koken, af en toe roeren.
Schep het schuim eraf met een schuimspaan.



Leg de schone deksels tussen een schone theedoek.
Leg een vochtige doek op het aanrecht en zet de potjes erop.
Zet de jantrechter op een potje.
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 weer om.
Laat de jam afkoelen.