Mandarijnen op sap

Wat heb je nodig

750 gram mandarijnen
500 ml water
160 gram suiker
1 kaneelstokje

3 grote jampotten en jamtrechter (gewassen in de vaatwasser)

Pel de mandarijnen.
Verdeel de mandarijnen in partjes.
Prik met een naald, gaatjes in alle partjes.

Schenk het water in een pan.
Doe het kaneelstokje en de suiker erbij.
Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Breng het al roerende aan de kook.

Als het kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.
Laat het 5 minuten zachtjes koken.
Haal dan het kaneelstokje uit de pan.

Doe de mandarijntjes in de pan bij het suikerwater.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Als het begint te koken, op de laagste stand zetten.

Laat de mandarijntjes 1½ uur zachtjes koken.
Leg de schone deksels tussen een schone theedoek.
Zet de potten op een vochtige doek en de jamtrechter op een pot.
Zet de kookplaat uit.

Schep de mandarijntjes met het sap in de potten.
Draai de deksels op de potten en zet ze op z'n kop.
Draai de potten pas weer om, als ze afgekoeld zijn.
Je kunt ze ongeveer 6 maanden bewaren (koel en donker).