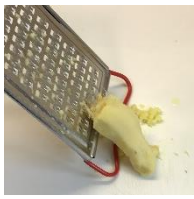
Gemberjam

Wat heb je nodig

400 gram gemberwortel (geschild)
1 citroen
600 ml water
1 pak geleisuiker speciaal

6 jampotjes, deksels en jamtrechter
(gewassen in de vaatwasser)



Schil de gember met een mesje.
Weeg de gember (400 gram).
Rasp de gember op de fijne rasp.
Doe de gember in een grote pan.

Was de citroen en dep hem droog met keukenpapier.
Rasp de schil van de citroen (alleen het geel).
Dit kan met een zesteur, maar ook met de fijne rasp.
Pers de citroen uit.

Doe het citroensap en de citroenrasp bij de gember in de pan.
Schenk het water erbij.
Doe de suiker er ook bij en roer het goed 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 de schone deksels tussen een schone theedoek.
Leg een vochtige doek op de aanrecht.
Zet de schone potjes op de vochtige doek.
Zet de jamtrechter op een potje.

Zet de kookplaat uit.
Giet de jam in de potjes, tot aan de rand gevuld.
Draai de deksels op de potjes en zet de potjes op z'n kop.
Draai de potjes na 5 minuten weer om.