

Kweeperjam

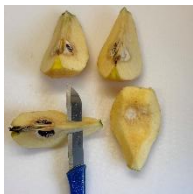
Wat heb je nodig

1250 gram kweeperen
1 pak geleisuiker speciaal (500 gram)
1 citroen
100 ml water

6 jampotjes en jantrechter (gewassen in de vaatwasser)



Wrijf met een schone doek het dons van de kweeperen af.
Soms zit er geen dons op en dan hoeft het niet.
Schil de kweeperen, dit gaat lastig.
Met een dunschiller gaat het makkelijker.



Snijd de kweeperen in vier parten.
Haal het klokhuis eruit.
Snijd de kweeperen in kleine stukjes.
Doe de stukjes kweeper in een grote pan.



Pers de citroen uit.
Schenk het citroensap in de pan.
Schenk het water er ook bij.
Zet de pan op de kookplaat.



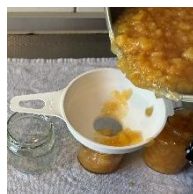
Zet de kookplaat op de hoogste stand.
Breng de kweeper al roerende aan de kook.
Doe het deksel op de pan en zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat het 20 minuten zachtjes koken, af en toe roeren.



Zet de kookplaat uit en zet de pan op een onderzetter.
Stamp de gekookte kweeper fijn met een pureestamper.
Er mogen nog kleine stukjes in blijven zitten.
Doe de geleisuiker erbij 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 3 minuten koken, af en toe roeren.



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 om en laat ze afkoelen.