

Vijgenjam / Figg jam



De boodschappen

500 gram gedroogde vijgen
200 gram geleisuiker speciaal
sap van 1/2 citroen
sap van 1 sinaasappel

Voor een lekkere vijgenjam begin je een dag van tevoren met het weken van de gedroogde vijgen. Zet de vijgen onder in kokend water dan zijn ze de volgende dag lekker zacht.

Zo maak je vijgenjam

Laat de vijgen uitlekken, verwijder de steeltjes en snij de vijgen klein.

Doe de suiker in een pan, voeg de vijgen toe en roer de suiker door de vijgen.

Pers het fruit en voeg het sinaasappel- en citroensap ook aan de vijgen toe.

Breng het mengsel aan de kook en laat het 1 minuut goed doorkoken.

Schenk de jam in gesteriliseerde potten en sluit ze goed af.

Draai de potten 5 minuten ondersteboven.

Laat de vijgenjam helemaal afkoelen en bewaar ze op een koele, donkere plaats.

Geopende potten jam in de ijskast bewaren!

Vijgenjam / Figg jam



Shopping list

500g dried figs
200g preserve sugar
1/2 lemon, juice
1 orange, juice

To get a tasty fig jam you start one day ahead with soaking the dried figs. Cover the figs with boiling water, so they will be nice and soft tomorrow.

How to make fig jam

Let the figs drain, remove the stalks and cut them finely.

Put the sugar into a pan, add the figs to it and stir until combined.

Juice the fruit, add orange and lemon juice to the figs then bring the mixture to the boil.

Let the jam boil really well for 1 minute then pour it into the sterilized jars.

Seal the the jars then turn them upside down for 5 minutes.

Allow the fig jam to cool thoroughly, then store it in a cool, dark place.

After opening the jam should be kept in the refrigerator!