

Abrikoos & perzik jam / Apricot & peach jam



De boodschappen

- 600 gram perziken
- 650 gram abrikozen
- 2 eetlepels citroensap
- 1 pak geleisuiker speciaal (500 gram)

Met dit mooie weer is een picknick met vriendinnen in het park, relaxt op een kleedje in de zon een heel goed idee! Thee en croissantjes mee en niet te vergeten: homemade jam, zo lekker! Begin een dag van te voren met het maken van de jam.

Dag 1

Snij de perziken door en pel ze, haal de pit eruit. Doe hetzelfde met de abrikozen. Weeg het schone fruit tot 1250 gram, doe het in een kom en roer er geleisuiker en citroensap door. Roer fruit en suiker door elkaar, trek er transparante folie over en zet de kom een nachtje in de ijskast.

Dag 2

Roer fruit en suiker nog even door elkaar en giet het in een ruime pan. Zet heel kort de staafmixer in de jam als de stukjes fruit te grof zijn. Breng het fruitmengsel langzaam aan de kook en laat het 1 minuut hard doorkoken.

Spoel de schone potten om met kokend water en zet ze omgekeerd op een schone, natte theedoek.

Schep het schuim van de jam met een schuimspaan. Schenk de jam voorzichtig in de potten, doe ze tot aan de rand vol. Sluit de potten stevig af en zet ze 5 minuten ondersteboven. Keer dan de potten weer om en laat de jam helemaal afkoelen.

Bewaar de jam op een koele donkere plaats, dan kun je het een jaar lang zonder smaakverlies bewaren. Na opening jam altijd in de ijskast bewaren!

Abrikoos & perzik jam / Apricot & peach jam



Shopping list

600g peaches

650g apricots

2 tablespoons lemon juice

1 packet (500g) preserve sugar (special)

In this lovely weather a picnic with friends in the park, relaxing on a blanket in the sun is a very good idea! We take tea, croissants and of course homemade jam, delicious!

For making jam start a day in advance!

Day 1

Cut and peel the peaches, remove the stones. Do the same with the apricots.

Weigh the clean fruit up to 1250 grams, stir in the sugar and the lemon juice.

Cover the bowl with cling film and put it overnight in the refrigerator.

Day 2

Quickly stir the fruit again.

If the pieces of fruit are too coarse pulse it briefly in the blender.

Bring the fruit mixture slowly to the boil and let it boil hard for 1 minute.

Spool the clean jars with boiling water, place them upside down on a clean, wet tea towel.

Skim the jam and remove froth with a slotted spoon.

Pour the hot jam carefully into the jars, fill them 1cm beneath the rim.

Close the jars tightly and turn them upside down for 5 minutes.

Then turn the jars back again and let them cool completely.

If you store the jam in a cool dark place you can keep it for a year, without losing flavour.

After opening the jar keep jam always in the refrigerator!