

Bosvruchtenjam / Forest fruit jam



Boodschappen

- 350 gram bosbessen
- 350 gram aalbessen
- 300 gram bramen
- sap van een halve citroen
- 1 pak geleisuiker (1000 gram)

Iedereen die mij een beetje kent weet het al, ik ben wel een prinses maar niet in de keuken!

Toch zijn er een paar dingen die ik erg leuk vind om te maken en een daarvan is jam. Vandaag voor laatste keer dit jaar maak ik bosvruchtenjam!

Zo maak je bosvruchten jam

Rits de aalbessen van de steeltjes.

Was al het fruit, laat het goed uitlekken, weeg het schoon af.

Suiker en fruit moeten gelijk in gewicht zijn.

Doe al het fruit in een grote pan, roer er het citroensap en de geleisuiker er door.

Zet de pan een nacht in de ijskast.

De volgende morgen

Roer alles goed door elkaar en zet de pan op en breng de massa rustig aan de kook.

Laat het fruit 4 minuten goed doorkoken, schep dan het schuim er af.

Giet de jam in gesteriliseerde glazen potten, draai de deksel goed aan.

Zet de potten 5 minuten ondersteboven op een schone, natte theedoek.

Draai de potten om en laat de jam helemaal afkoelen.

Bewaar de jam op een koele, donkere plaats!

Bosvruchtenjam / Forest fruit jam



Shopping list

- 350g blueberries
- 350g currants
- 300g blackberries
- 2 tablespoons lemon juice
- 1 pack preserve sugar (1000 grams)

Everyone who knows me already knows, I'm a princess but not in the kitchen! However, there are a few things that I like to make and one of them is jam. Today for last time this year I make forest fruit jam.

How to make the best forest fruit jam

Strip the red currants from the stalks.

Wash the berries, drain well then weigh the clean fruit, sugar & fruit should be equal.

Place all the fruit in a large pan, stir in the lemon juice and the sugar.

Put the pan in the refrigerator overnight.

The next morning

Stir the fruit and sugar together again and bring the mixture slowly to the boil. Allow the fruit to cook well for 4 minutes, then scoop off the foam with a slotted spoon.

Pour the jam into sterilized glass jars, screw on the lid tightly.

Place the jars upside down on a clean, wet towel for 5 minutes.

Turn the jars over and allow the jam to cool completely.

Store the jam in a cool, dark place!