

LEKKER!

Bramenjam met pitjes

Wat heb je nodig?

- 1 kilo bramen
- 1 kilo geleisuiker
- sap van 1 citroen
- vergiet
- pan met dikke bodem
- trechter met brede opening of een echte jamtrechter
- soeplepel
- glazen potjes met metalen schroefdeksel

Hoe maak je het?

1. Spoel de bramen goed schoon en laat ze in het vergiet uitlekken.
2. Weeg de suiker af.
3. Pers de citroen uit.
4. Doe bramen, citroensap en suiker in de pan en meng alles goed door elkaar.
5. Zet de pan op het vuur, breng de bramen aan de kook en laat ze 10 minuten zachtjes doorkoken.
6. Zet de trechter in een leeg potje.
7. Giet de jam met de soeplepel in de pot tot die vol is.
8. Draai snel de deksel erop (want de potjes worden heet door de warme jam.)
9. Om de pot luchtdicht te maken, zet je hem tenslotte nog even een kwartiertje op zijn kop.

Liever geen pitjes?

Doe de jam dan nog even door de roerzeef of wrijf hem met een lepel door een gewone zeef voordat ie in de potjes gaat.

