

Homemade aardbeien jellie / Homemade strawberry jelly



Boodschappenlijst

voor de suikersiroop

425 g basterdsuiker
500 ml water
1 vanillestokje, leeg geschraapt
1½ eetlepel citroensap

voor de jellie

900 g rijpe aardbeien
7 gelatineblaadjes

Zo maak je de suikersiroop

Doe de suiker en het water in een steelpan.
Schraap de zaadjes uit het vanillestokje en doe ze ook in de steelpan.
Zet de pan op laag vuur en laat de suiker oplossen.
Laat het mengsel vervolgens 10 minuten zacht borrelen en haal het van het vuur.
Roer het citroensap erdoor en laat de siroop afkoelen, zet het als het koud is in de ijskast.

Zo maak je de jellie

Doe de aardbeien en 570 ml suiker-siroop in een pan en breng het zachtjes aan de kook.
Laat het 10 minuten doorkoken tot de aardbeien zacht zijn.
Neem de pan van het vuur van en zet het opzij om iets af te koelen.

Leg intussen de gelatineblaadjes in koud water, om zacht te worden.

Wrijf de aardbeien door een fijne zeef terwijl ze nog warm zijn.
Bewaar de aardbeiersiroop in de kom en gooi het fruit in de zeef weg.
Roer de gelatine door het warme aardbeiensap.

Giet de jellie in vormen en laat het een nacht in de ijskast staan om op te stijven.

Homemade aardbeien jellie / Homemade strawberry jelly



Shopping list

for the sugar syrup

425g of caster sugar
500 ml of water
1 vanilla pod, scraped
1½ tablespoon of lemon juice

for the jelly

900g of ripe strawberries
7 gelatin leaves

How to make the sugar syrup

Add the sugar and water to a saucepan.
Scrape the seeds from the vanilla pod then add it to the saucepan.
Place the pan on low heat and leave the sugar to dissolve.
Then bring the mixture to a light simmer for 10 minutes and remove it from the heat.
Stir in the lemon juice and allow the syrup to cool, when cooled store it in the fridge.

How to make the Jelly

Place the strawberries and 570ml of sugar syrup into a saucepan and bring to a gentle simmer.
Continue to cook for 10 minutes or until the strawberries are soft.
Remove from the heat and put it aside to cool slightly.

Meanwhile, place the gelatin leaves into cold water to soften.

While still warm, strain the strawberries through a fine strainer.
Keep the strawberry liquid in the bowl and discard the fruit.
Stir the gelatin into the warm strawberry juice.

Pour the jelly into moulds and leave it to set in the fridge overnight.

Homemade aardbeien jellie / Homemade strawberry jelly