

## Mary Berry's frambozenjam / Mary Berry's Raspberry jam



### **Boodschappenlijstje**

200 gram verse frambozen

250 gram geleisuiker speciaal

### **Je hebt ook een een schone jampot nodig**

### **Zo maak je frambozenjam**

Doe de frambozen in een steelpan en druk ze fijn met een vork.

Voeg de suiker toe en roer fruit en suiker doorelkaar.

Zet het fruitmengsel op laag vuur en laat de geleisuiker smelten.

Als de suiker is gesmolten, zet je het vuur hoger en laat je de jam 1-4 minuten koken.

Zeef de jam als je er liever geen zaadjes in hebt.

Neem de pan van het vuur en schenk de jam in een zeef.

Wrijf de jam voorzichtig door de zeef en laat de jam eerst afkoelen op kamertemperatuur.

**Laat de afgekoelde jam een nachtje in de ijskast opstijven.**

## Mary Berry's frambozenjam / Mary Berry's Raspberry jam



### **Shopping list**

200g fresh raspberries  
250g jam sugar

**You will also need a clean jam jar**

### **How to make raspberry jam**

Place the raspberries in a saucepan and crush them with a fork.  
Add the sugar and stir the fruit and sugar together.

Put the fruit mixture on low heat and let the jelly sugar melt.  
When the sugar has melted, increase the heat and let the jam cook for 1-4 minutes.  
(The time is depending on the jam sugar).

Strain the jam if you prefer it without the seeds in it.  
Remove the pan from the heat and pour the jam into a sieve.

Carefully pass the jam through the sieve and let it cool down to room temperature first.

**Allow the cooled jam to set overnight in the refrigerator.**