

Druivenjam / Grape jam



De boodschappen

1200 gram Italiaanse Muskaatdruiven

250 gram geleisuiker speciaal

1 eetlepel citroensap

Wil je de heerlijke smaak van de Italiaanse Muskaatdruiven ook in de winter proeven? Dan moet je er nu jam van maken, want nu zijn het seizoen!

Zo maak je druivenjam

Was de druiven, wrijf 1000 gram door een zeef.

Van de 1000 gram druiven houden wij 600 ml aan pulp en sap over.

Roer pulp en sap door elkaar en breng het in een grote pan aan de kook.

Snij 200 gram druiven in de helft, verwijder de pitjes en zet ze even opzij.

Doe na 2 minuten koken de gehalveerde druiven erbij en kook nog 2 minuten door.

Zet gesteriliseerde potten klaar, vul de potten 1cm onder de rand.

Draai ze 5 min. ondersteboven en laat de jam helemaal afkoelen.

Lekker!

Ongeopend, op een koele, donkere plek kan de jam een jaar bewaard worden, zonder smaakverlies. Na opening moet jam in de ijskast!

Druivenjam / Grape jam



Shopping list

1200g Italian Muscat grapes
250g preserve sugar, special
1 tablespoon lemon juice

Would you like to taste the wonderful flavour of Italian Muscat grapes in winter too?

You should preserve them now because now these grapes are in season!

How to make grape jam

Wash the grapes then pass 1000g through a sieve.

Cut the remaining 200g grapes in half, remove the pips and put aside for now.

The 1000 gram of grapes gave us 600ml mush and juice.

Stir pulp and juice together and bring it to the boil.

Add the grapes after 2 minutes, cook for 2 minutes more.

Have the sterilized jars ready, fill the jars 1cm under the rim then.

Turn the hot jars 5 min. upside down then leave the jam to cool totally.

Delicious!

**Unopened, in a cool, dark place jam can be stored for a year without loss of flavour.
When opened jam should be stored in the refrigerator!**