

Ananas/meloen jam / pineapple/melon jam



De boodschappen

- 1 Spaanse honing meloen
- 1 grote ananas
- 500 gram geleisuiker speciaal
- halve citroen

Schoon fruit in gewicht

- 625 gram meloen
- 625 gram ananas
- 500 gram geleisuiker speciaal

Maak je meer jam? Even rekenen!

Een heerlijke combinatie, Spaanse honingmeloen&ananas. Je kunt er een lekker zomerse, zoete jam van maken. Als je de jam niet te zoet wilt gebruik je geleisuiker speciaal, dan is je jam mooi in balans met het zoete fruit. Geleisuiker speciaal is half zo zoet als gewone geleisuiker.

Maak de ananas schoon, snij de ringen klein en doe de kleine blokjes ananas in een grote pan.

Snijdt de honingmeloen in de lengte door midden, verwijder de pitten en snij de meloen in blokjes.

Weeg het schone fruit en doe het in de pan.

Pers de halve citroen en voeg het sap aan het fruit toe.

Roer de geleisuiker door het fruit en zet de pan laag op, breng het mengsel aan de kook en laat het 2 minuten hard doorkoken.

Draai het gas uit en laat de pan even staan. Verwijder met de schuimspaan het schuim van de jam.

Vind je het fruit te grof zet dan kort de staafmixer in de pan.

Schenk de gesteriliseerde potten tot bijna aan de rand vol. Draai ze stevig dicht, laat ze 5 minuten ondersteboven staan en draai de potten dan weer om.

Plak de inhoud&datum op de pot. Bewaar de jam koel & donker. Ongeopend blijft jam zeker een jaar lang goed. Geopend bewaar je de jam in de ijskast.

Zo'n zomerse jam smaakt in de winter ook heerlijk!

Ananas/meloen jam / pineapple/melon jam



Shoppinglist

- 1 large Spanish honey melon
- 1 big pineapple
- 500g special fruit sugar
- half a lemon

Clean fruit in weight

- 625g melon
- 625 gram pineapple
- 500g special fruit sugar

If you want more jam do the math!

A tasty combination, honey melon&pineapple. You can make a sweet summery jam with them. If you like your jam less sweet use the special fruit sugar, it evens out the sweetness of the fruit. The special fruit sugar is half as sweet as the regular fruit sugar.

Peel the pineapple, cut the rings fine and put the sliced pineapple in a large pan.

Cut the honey melon lengthwise in half and remove the pips.

Cut the melon in slices, then in cubes.

Weigh the clean fruit and put it back in the pan.

Squeeze the half lemon and add the juice to the fruit.

Stir in the fruit sugar and put the pan on low heat.

Bring the mixture to the boil and let it boil hard for two minutes.

Turn off the heat and leave the pan be a little while. Remove the foam of the jam with a skimmer.

If you feel the fruit is too chunky blend it shortly.

Fill the sterilized jars almost to the rim. Close the jars firmly, put them upside down for 5 minutes and turn them back up again.

Stick on a label with content&date. Keep the jam in a cool dark place. Unopened the jam stays good for a year. If opened keep the jam in the fridge.

Such a summer jam tastes also delicious in winter!