

Bramenjam / Blackberry Jam



Boodschappenlijstje

1250 gram bramen, gewassen
500g inmaaksuiker
¼ citroen, alleen sap

250 gram bramen
100 gram inmaaksuiker
1 theelepel citroensap

Ook nodig: gesteriliseerde goed afsluitbare jampotten en deksels

Zo maak je bramenjam

Was de bramen en pureer ze in de keukenmachine of met een vork.
Doe ze in een pan met een dikke bodem en roer de inmaaksuiker er door.
Voeg het citroensap ook aan de bramenpuree toe en roer het erdoor.

Breng de puree aan de kook op middelhoog vuur.
Laat het mengsel 1 minuut goed doorkoken en roer af en toe.

Neem de pan van het vuur en giet de hete jam voorzichtig in de potten.
Sluit de potten goed af met de gesteriliseerde deksels.
Zet ze 5 minuten ondersteboven en draai ze dan om, om verder af te koelen.

De jam is ongeopend 12 maanden houdbaar op een koele, donkere plaats.

Bewaar de jam na opening in de ijskast en eet het binnen 2 weken op

Bramenjam / Blackberry Jam



Shopping list

1250 gram blackberries, washed

500g preserving sugar

¼ lemon, juice only **or**

250g blackberries

100g preserving sugar

1 teaspoon lemon juice

You also need: sterilized jam jars and covers

How to make blackberry jam

Wash the blackberries and puree them in a food processor or use a fork. Add the puree to a large, heavy-bottomed saucepan and stir in the sugar. Also add the lemon juice and stir it in until combined.

Bring the blackberry puree to the boil over a medium-high heat. Let it cook well for 1 minute, stirring occasionally,

Remove the jam from the heat and carefully pour the jam into the warm jars. Seal with sterilized lids and turn the hot jars upside down for 5 minutes. Then turn the jars back and let the jam cool completely.

The jam will keep unopened, in a cool dark place for 12 months.

Once opened, store in the fridge and eat within two weeks