

Cranberry kerstjam / Cranberry Jam



Boodschappen lijstje

250 gram verse veenbessen
1/2 biologische sinaasappel, geperst
100 gram Van Gilse, Geleisuiker Speciaal (minder zoet)
1 theelepels eetbare glitter (optioneel)

Zo maak je cranberry kerstjam

Doe de cranberries, gele suiker en het sinaasappelsap, in een pan met een dikke bodem. Breng het mengsel aan de kook en laat het 1-2 minuten doorkoken,

Roer regelmatig tot de cranberries zijn geknapt en de vloeistof is verdwenen. Het mengsel hoort er nu dik en als jam uit te zien.

Als je de jam wil laten glitteren roer dan nu de glitters door de Cranberry kerstjam. Schenk de jam in gesteriliseerde jampotten en sluit de potten goed af.

Zet de potten 5 minuten ondersteboven en laat de jam daarna helemaal afkoelen

De kerstjam blijft ongeopend 1 jaar goed, op een koele, donkere plek, of een maand in de ijskast nadat je de pot hebt geopend

Cranberry kerstJam / Cranberry Jam



Shopping list

250g fresh cranberries

1/2 organic orange, juiced

100g Van Gilse, special jelly sugar (less sweet)

1 teaspoons edible glitter (optional)

How to make Cranberry Christmas Jam

Place the cranberries, jelly sugar and orange juice in a heavy-bottomed saucepan.

Bring the mixture to the boil and let it boil for 1-2 minutes,

Stir regularly until the cranberries have popped and the liquid has evaporated.

The mixture should now look thick and jam-like.

If you want the jam to be glittery, stir the glitter into the Cranberry Christmas Jam now.

Pour the jam into sterilized jam jars and seal the jars tightly.

Turn the jars upside down for 5 minutes and then let the jam cool completely.

The Christmas jam will keep unopened for 1 year in a cool, dark place, or for a month in the refrigerator after the jar is opened.