

## Watermeloen jam / Watermelon jam



### **De boodschappen**

1250 gram watermeloen (schoon)  
500 gram geleisuiker speciaal  
sap van 1 sinaasappel

3 eetlepels kristalsuiker  
4 eetlepels citroensap

### **Zo maak je watermeloen jam**

#### **Dag 1**

Verwijder de schil en pitten van de meloen en weeg de schone meloenblokjes af.

Doe de blokjes in een vergiet, strooi er suiker op, zet de vergiet in een schaal en dek deze af.

Plaats de vergiet in de schaal een nacht in de ijskast zodat het meloensap opgevangen wordt.

#### **Dag 2**

Blitz eerst de helft van de meloenblokjes in de blender.

Doe het sap in een pan, voeg citroen-, sinaasappelsap en geleisuiker toe.

Kook het mengsel 1 minuut goed door, voeg de pulp toe.

Voeg de blokjes toe en kook nog 1 minuut door.

Schenk de jam in gesteriliseerde potjes, sluit ze goed af.

Zet de potten meloenjam 5 minuten ondersteboven.

Laat de potten jam afkoelen en bewaar ze op een koele, donkere plaats.

### **Bewaar geopende potten in de ijskast!**

## Watermelon jam / Watermelon jam



### Shopping list

1250g watermelon (clean)

500g preserve sugar (van Gilse special)

juice of one orange

3 tablespoons caster sugar

4 tablespoons lemon juice

### How to make watermelon jam

#### Day 1

Remove skin and pips of the watermelon cube it.

Weigh the clean melon cubes, place the cubes in a colander, sprinkle sugar on.

Place the colander in a bowl then cover it.

Place the colander in the bowl overnight in the refrigerator so the melon juice is saved.

#### Day 2

Firstly pulse half the melon cubes in the blender.

Pour the juice into a pan, add lemon, orange juice and preserve sugar.

Boil the mix hard for 1 minute, add the melon pulp.

Stir in the melon cubes and boil for 1 more minute.

Pour the jam in sterilized jars, close them tight, place the jars 5 minutes upside down.

Allow the jars to cool completely, then store them in a cool, dark place.

**Keep the jam in the refrigerator when opened!**