

Aardbeienjam

Geschreven door Erwin - 18/12/2011 11:51

Ingredienten:

1kg aardbeien

1kg suiker

Sap van 2 citroenen of sinasappels (niet verplicht)

Bereidingswijze:

Verwarm de instukken gesneden aardbeien, meng de suiker en het sap van citroen of sinasappel, zachtjes inkoken, in ongeveer 40 minuten, voorzichtig op een zacht vuur.

Laat dit 2 minuten staan, dan komen er nog belletjes uit de hete jam.

Giet de aardbeienjam in steriele hete potten, deksel erop en meteen omdraaien, klaar.

Variaties : zure appelen toevoegen, bijvoorbeeld 1 per kilo aardbeien: dit voegt pectine en volume toe.

=====

Aardbeienjam

Geschreven door Erwin - 22/02/2012 16:17

Ingredienten:

Voor 3 potjes.

Per kg aardbeien

750 g suiker,

1 dl water

Wat citroensap

Bereidingswijze:

De aardbeien zorgvuldig wassen, van de kroontjes ontdoen en in een wijde pan zonder suiker maar met iets water al roerende laten inkoken.

Vervolgens de suiker en het citroensap toevoegen.

De massa onder goed roeren opnieuw aan de kook brengen en de jam laten inkoken totdat een paar druppels, die men op een bord laat afkoelen, niet meer uiteenvloeien.

De jam zo heet mogelijk in goed schoongemaakte potten overdoen.

De potjes sluiten met een stukje plastic of perkamentpapier, dat met een elastiekje over het potje wordt gespannen.

De jam kan ook met een laagje gesmolten paraffine bedekt worden alvorens de potjes met een deksel te sluiten.

=====

Jam van aardbeien, bessesap of rabarber

Geschreven door Erwin - 22/02/2012 16:18

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

3/4 kg aardbeien,

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 16 August, 2022, 06:51

2 1/2 dl bessesap,
3/4 kg suiker.

Of:
3/4 kg aardbeien,
1/4 kg rabarber,
3/4 kg suiker

Bereidingswijze:

De aardbeien schoonmaken, wassen en met de in stukjes gesneden rabarber opzetten in een wijde pan en met heel weinig water vlug aan de kook brengen.

Bij gebruik van bessensap de gewassen aardbeien met het bessensap opzetten en eveneens vlug aan de kook brengen.

Het deksel van de pan nemen en de vruchten' massa laten inkoken tot 2/3 van het oorspronkelijke volume.

De suiker toevoegen, de massa onder goed roeren opnieuw aan de kook brengen en de jam laten inkoken, totdat een paar druppels, die men op een bord laat afkoelen, niet meer uiteenvloeien.

De jam heet in goed schoongemaakte potjes overdoen.

De potjes afsluiten met een stukje vochtig cellophaan- of perkamentpapier, dat met een elastiekje of touwtje over het potje wordt gespannen.

Men kan de jam echter ook met een laagje gesmolten paraffine bedekken alvorens de pot af te sluiten.

=====

Aardbeien-bramenjam

Geschreven door Erwin - 07/09/2014 13:50

Ingredienten:

Voor 4 potten
750 g aardbeien
250 s Bramen
2 eetl, balsamicoazijn
2 eetl, verse tijmblaadjes
1 kg geleisuiker
50ml water
4 brandschone jampotten

Bereidingswijze:

Verwijder de kroontjes van de aardbeien en snijd de aardbeien iets kleiner.

Schep de aardbeien en bramen in een pan en voeg de balsamicoazijn, 50 ml water, tijm en geleisuiker toe.

Breng op een lage stand aan de kook en druk de vruchten fijn.

Laat al roerend op een iets hogere stand circa 4 minuten doorkoken.

Schep het schuim eraf en laat de jam iets afkoelen.

Schenk daarna in de potten, sluit de deksel en zet de potten op de kop.

=====