

Tammekastanje jam

Geschreven door Erwin - 28/12/2011 18:59

Ingredienten:

Voor 6 potten

1 kg kastanjes,

1 kg appels,

100 gram walnoten,

2 kg suiker,

2 citroenen

Bereidingswijze:

Pers de citroenen uit en voeg het sap toe bij de geschilde appels

Voeg er iets water bij en kook alles in 20 of 30 min gaar.

Pers stukjes appel met de rug van een lepel zachtjes door een zeef die boven een kom hangt en laat ze 1 uur uitlekken.

Maak inkepingen in de kastanjes en kook ze in een grote pan met ruim water gedurende 20 minuten.

Schil de kastanjes zodra de warmte het toelaat en doe ze opnieuw 20 min in en pan met kokend water tot u er met een mes kunt insteken.

Laat ze uitlekken en pureer ze met een beetje appelsap.

Meng het appelsap door de puree, voeg de grof gehakte walnoten toe, weeg het mengsel en voeg evenveel suiker toe.

Doe alles in een pan met dikke bodem en breng het al roerend aan de kook. Laat het 20 tot 30 min doorkoken.

Blijf roeren want de jam zet snel aan.

Om te controleren of de jam voldoende ingekookt is, laat u even een druppel op een koud bord vallen of op een stalen aanrecht.

Als de jam goed opstijft kunt u de jam in goed gesteriliseerde potten doen, de pot sluiten en 5 min op zijn kop laten staan.

De jam smaakt prima op geroosterd boerenbrood of bij een stukje goed vlees.

=====