



Blauwe bessenjam om duimen en vingers bij af te likken



Ingredienten voor Personen

1 kg
600 g

Blauwe bessen
Suiker

Bereiding

1. Steriliseer de jampotjes: kook ze enkele minuten in een grote pan met water en laat ze aan de lucht drogen.
2. Was de bessen en doe ze samen met de geleisuiker in een kookpot. Breng aan de kook, draai het vuur vervolgens lager en laat nog zo'n 30 minuten doorkoken. Roer regelmatig door.
3. Verdeel over de potjes en laat afkoelen.