

Pruimenjam met Steranijs

(Van de Veldkeuken in Amelisweerd)

voor 2-3 potjes

500gr pruimen



300gr suiker



3 steranijsjes

Ontpit de pruimen
hak ze grof en in de pan

met de steranijs & 250 gr suiker.
Op zacht vuur aan de kook brengen

Na 15 min 100°

Meng 10gr pectine met
de overige 50gr suiker
en al roerend met garde
door de hete jam mengen.

Nog 1 min
zachtjes doorkoken

Schenk de jam
in uitgekookte potjes
tot de rand vol

Deksel erop
en zet ze dan
5min op hun kop en...

Yummie!!

irms

