

Appeljam

Een mooie manier om de minder mooie en beschadigde appels te verwerken!

Recept voor 4 à 5 potjes

Ingrediënten

- 1 kilo appels schoon gewicht (geschild, van klokhuis ontdaan, in stukjes)
- 500 gram geleisuiker
- 2 kaneelstokjes
- Sap van een halve citroen (kant en klaar uit een flesje kan ook)

Bereiding

- appels schillen, klokhuis verwijderen, in stukjes snijden en met citroensap besprenkelen tegen verkleuren
- 1 kilo appelstukjes, geleisuiker en kaneelstokjes in pan doen en al roerende aan de kook brengen
- massa 10 minuten laten koken onder regelmatig roeren
- intussen 4 à 5 jampotjes en schroefdeksels steriliseren in een pan met kokend water en omgekeerd op een schone theedoek zetten
- jampotten vullen met de gloeiend hete (huishoudhandschoenen aan!) appeljam, stevig sluiten met schroefdeksel en omgekeerd op theedoek geheel laten afkoelen
- bewaren op een donkere, koele plaats

Man houd niet van appelmoes, nam de jam mee naar zijn werk om het uit te testen op de middagboterham en vond het heel erg lekker!