

Bramengelei

De bramen beginnen te rijpen. Al tuinierend is het heerlijk om er af en toe eentje in je mond te stoppen. Behalve ze zomaar opsnoepen kunnen we er ook een jam van maken. Het fijne daarvan is dat je dan nog lang van de bramen kunt genieten met de herinnering aan een zonnige en warme zomer.



Wat hebben we nodig

- *Flinke pan gewassen bramen*
- *500 – 1000 gram geleisuiker speciaal (hoeveelheid is afhankelijk van hoeveel sap u hebt gekookt)*
- *Sap en rasp van 1 citroen*

Extra benodigdheden

- *Pan*
- *Zeef*
- *Jampotjes*
- *Pureestamper (eventueel)*
- *Maatbeker*

Hoe bereiden we het

- Breng een flinke pan gewassen bramen met een scheut water aan de kook (net genoeg water zodat de bramen niet aanbranden voordat zij zelf vocht loslaten)
- Laat de bramen kapot koken. Om dit proces te versnellen kunt U een pureestamper gebruiken
- Giet de vruchten door een zeef om alle pitjes te verwijderen en druk het vocht eruit
- Meet het sap af en voeg per liter sap 500 gram geleisuiker speciaal toe
- Meng het fruitsap met de geleisuiker in een ruime pan
- Voeg het sap en de rasp van een citroen toe
- Breng het geheel aan de kook en laat enkele minuten flink doorkoken
- Draai het vuur uit en schep de hete gelei in brandschone jampotten
- Veeg de randen schoon en draai het deksel erop
- Keer de potten om een laat ze staan tot de inhoud is afgekoeld

Opmerkingen

Ongeopende potten zijn minimaal een jaar houdbaar op een donkere en droge plek

Geleisuiker speciaal wordt gebruikt voor halfzoete jams. Voor een zoetere jam gebruikt U de gewone geleisuiker

Bramen zijn kwetsbaar. Na plukken zo snel mogelijk verwerken. Anders schoonmaken en invriezen tot verwerking

