

Ingrediënten

1,4 kilogram moesappels,
geschild, geboord, in dunne
schijfjes gesneden 600 milliliter
water geraspte schil en sap van 2
citroenen 1 theelepel
gemberpoeder 1,4 kilogram
suiker 125 gram gehakte
gemberbolletjes

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoet
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Appel-Gemberjam

Bereidingswijze

Was 5 potten (450 gram) in heet sodawater, spoel ze af. Houd ze warm. Laat appels, water, citroenschil en rasp en gemberpoeder zachtjes koken tot de appels zacht zijn. Voeg suiker toe. Blijf roeren tot de suiker is opgelost. Zet het vuur hoger; laat de massa flink koken, 15 tot 20 minuten of tot de jam een temperatuur heeft van 150 C. Haal de pan van het vuur. Roer de gember erdoor. Verwijder het schuim. Laat de massa 5 tot 10 minuten staan. Vul de eerste pot. Veeg de rand van de pot af met een schone, vochtige doek en sluit hem. Vul dan de volgende.