

## Ingrediënten

Voor 1 potje 1 mango 4 bolletjes  
gember 2 eetlepels gembersiroop  
250 gram geleisuiker

**Tijd:** 10-20 min.

**Keuken:** Engels

**Smaak:** Zoet

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Mango-gemberjam

### Bereidingswijze

Schil de mango en snijd het vruchtvlees in plakken van de pit. Hak de gember fijn. Pureer de mango met gember in de keukenmachine of snijd het mangovruchtvlees heel fijn. Roer de mangopuree, de gembersiroop en de geleisuiker door elkaar in een grote pan. Breng dit mengsel aan de kook en laat het 4 minuten goed borrelend koken. Schep de schuim er met een schuimspaan vanaf. Vul een schoon jampotje tot de rand met de jam en sluit het direct af. Zet het potje ca. 5 minuten op de deksel. Keer het potje weer om en laat het verder afkoelen. De jam blijft ongeopend en op een donkere, koele plaats bewaard zeker een half jaar goed.