

## Ingrediënten

Voor 4 potten: 750g appels-500g  
verse vijgen-sap van  
2citroenen-1 theelepel  
anijszaadjes-1kg geleersuiker.

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Internationaal  
**Smaak:** Zoet  
**Soort\_gerecht:** Ontbijt  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Appel-vijgenjam met anijs

### Hulpmiddelen

Jampotten

### Vorbereiding

Rasp de appels en meng ze met het citroensap. Hak de vijgen fijn.

### Bereidingswijze

Meng de gehakte vijgen met de appel, anijszaadjes en de suiker. Breng dit al roerend aan de kook en laat het 4minuten borrelend koken. Doe het in potten en sluit ze goed af. Zet de potten omgekeerd om te laten afkoelen.

### Serveertips

Bewaren op een koele donkere plaats.