

ABRIKOZENJAM



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 45 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 2 POTTEN JAM

- 500 gram abrikozen - 250 gram geleisuiker 2:1 - 2 eetlepels citroensap

1. Was de abrikozen, snijd ze in vieren en verwijder de pitten.
2. Doe de abrikozen in de rvs-kom, voeg de geleisuiker en het citroensap toe en stel het EXPERT-programma in op 13 minuten/snelheid 1A/130 °C.
3. Schenk de hete jam in gesteriliseerde potten, draai ze dicht en zet ze een kwartier op hun kop weg. Zet de potten weer rechtop en laat de jam 12 uur opstijven alvorens te serveren.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016