

APPEL-EN PERENGELEI



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** 24 uur - **Koken :** 20 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 3/4 POTTEN JAM

- ± 600 gram appels - ± 600 gram peren - 500 gram geleisuiker 2:1 - sap van een ½ citroen - 1 eetlepel vanille-extract

1. Was de appels en peren, snijd ze in vieren en centrifugeer ze; er moet 750 ml sap overblijven.
2. Doe het sap in de rvs-kom met de geleisuiker, het citroensap en het vanille-extract. Stel het EXPERT-programma in op 13 minuten/snelheid 1A/130 °C.
3. Schenk de jam in gesteriliseerde glazen potten, sluit deze af en zet de potten een kwartier op zijn kop weg. Zet de potten weer rechtop en laat de jam 12 uur opstijven alvorens te serveren.

Cook Expert ■