

Ananasjam (voor 3 potten)

Ingrediënten:

1 verse ananas (dat is ongeveer 700 gram)
600 gr geleisuiker (of 250 gr geleisuiker speciaal)
schil van 1 mandarijn, fijngesneden
sap van 1 mandarijn
sap van een halve citroen

ook nodig: 3 lege schone jampotten



Begin met het schoonmaken van de lege jampotten.

Giet ze tot de rand vol met kokend water, laat even staan en giet het water weg.

Zet de jampotten nu op de kop op een droge theedoek om te drogen. Zo blijven ze steriel.

Snijd de schil van de ananas en snijd daarna de ananas in blokjes, maar gooi de binnenste harde kern weg. Doe de blokjes in een keukenmachine.

Pulseer een paar keer om het iets fijner te maken.

Dit kan natuurlijk ook met een staafmixer.

Doe de fijngehakte ananas in een pan. Snijd de schil van de halve mandarijn in kleine reepjes en stukjes en doe dat samen met het sap van de mandarijn en het sap van de citroen in de pan.

Voeg de suiker toe.

Roer goed door en zet de pan op het vuur. Breng aan de kook en laat 5 minuten zachtjes koken.

Schep het schuim eraf en vul de jampotten tot aan de rand.

Draai de deksels er goed op en zet de potten op de kop.

Zet ze na vijf minuten weer rechtop en zet ze weg om af te koelen.

Ongeopend blijft de jam een jaar houdbaar.

Lekker op je boterham of door de yoghurt.

Geniet ervan!