

Recept



Bergamot jam

Pluk verse vruchten van bergamot, sinaasappel en mandarijn. Pel de vruchten en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes en verwijder de velletjes en pitjes.

Ingrediënten:

Biologische bergamot, sinaasappel, mandarijn ~ vruchtvlees en sap

Gelei suiker

Maak 600 ml. sap van bergamot vruchten met schil en eventueel een sinaasappel en mandarijn met de Versapers.

Voeg aan 600 gram vruchtvlees en 600 ml sap 1 pak geleisuiker toe en roer goed om en laat voor een paar uur intrekken.

Breng alles aan de kook en laat het voor 5 a 10 minuten zachtjes koken.

Giet de jam in schoongemaakte jampotten.

