

pompoenjam

dit heb je nodig:



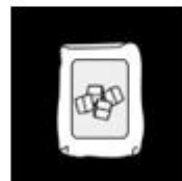
grote kookpot



2 kg pompoen in
blokjes



1 l sinaasappelsap



800 gr geleisuiker

dit doe je:

1. doe de pompoen in een grote pot. giet het sap erbij. laat op het vuur staan tot het kookt. (ongeveer 10 minuten)
2. stamp het mengsel fijn.
3. voeg de suiker toe.
4. laat nog 1 minuut koken. blijf roeren.
5. giet het mengsel in de potten. draai het deksel op de pot.
6. zet de potten op hun kop. draai ze na 5 minuten om.
7. laat nu afkoelen.

