

BLAUWE BESSENJAM

BLAUWE BESSENJAM:

- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| 150 gram blauwe bessen | halve theelepel vanillepoeder |
| 1 eetlepel citroensap | kleine eetlepel chiazaad |
| 1 eetlepel ahornsiroop | |

BEREIDING:

1. Doe alle ingrediënten behalve het chiazaad in een klein steelpannetje en laat langzaam warm worden.
2. Druk met een houten lepel de blauwe bessen kapot als ze zacht zijn geworden.
3. Roer tot het eruit ziet als jam.
4. Voeg dan de chiazaadjes toe en haal de pan van het vuur af. Laat nog 5 minuten staan.
5. Schep de jam over in een brandschoon, glazen jampotje en bewaar de jam in de koelkast.

