



## Recept

### Appel courgette jam

#### Nodig

500 gram gele courgette, zaadlijst eruit en fijngesneden

1 grote appel in kleine stukje

1 cm verse gember geraspt

2 grote mandarijnen

1 biologische citroen

Geleisuiker

Zet schone (!) droge potjes en dekseltjes klaar. Kook de potjes even uit of was ze in de afwasmachine op het heetste programma.

Zet een paar schone schoteltjes in de vriezer voor het testen van de jam

Mandarijnen pellen en met de staafmixer of in de keukenmachine tot moes pureren.

De citroen goed wassen en de schil fijn raspen. de rest van de citroen gebruik je niet.

Courgette, geraspte gember, mandarijn-moes, citroenrasp en gesneden appel in een pan doen en aan de kook brengen.

Als het mengsel kookt de geleisuiker erbij doen (500 gram, maar kijk vooral op de gebruiksaanwijzing). Volgens aanwijzingen op geleisuiker de hele boel laten koken tot het dikker wordt.

Doe de jam test: schep een lepeltje van de hete jam op het afgekoelde bordje uit de vriezer. Als het direct stolt (dus niet van het bordje loopt) dan is het goed. Loopt het nog wel? Dan nog even doorkoken, of evt. meer geleisuiker en een scheutje citroensap toevoegen.

De hete jam in de gesteriliseerde jampotten gieten, goed afsluiten en op zijn kop laten afkoelen.