

## Frambozenjam

- 1500 gram frambozen
- 500 gram geleisuiker speciaal
- 3 eetlepels **Frambozen Edik**

### **Bereidingswijze**

Zorg voor potten die goed schoon zijn door ze met heet sodawater of in de vaatwasser te wassen.

Was de frambozen en doe ze met het aanhangende water in een ruime pan.  
Meng de suiker en de Frambozen Edik er doorheen en laat het 5 tot 10 minuten doorkoken.

Vul de potten tot net onder de rand. Liefst met behulp van een trechter, zodat de randen goed schoon blijven. Draai de potten goed dicht en zet ze 5 tot 10 minuten op zijn kop.  
Zet daarna de potten weer recht en als ze volledig afgekoeld zijn zul je merken dat de jam pas stevig wordt.



*Iedere week nieuwe  
recepten*



*De lekkerste ingrediënten  
koop je in onze webshop*

[www.BIJZONDERESMAKEN.nl](http://www.BIJZONDERESMAKEN.nl)

**SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE**

