

## Paprikamarmelade met een vleugje gember

- 3 rode paprika`s
- 1 rode Spaanse peper
- 1/4 liter droge rode wijn
- geleisuiker voor half-zoete jam (2 : 1) (hoeveelheid afhankelijk van gewicht)
- 3 eetlepels **Gember - Edik**
- Mespunt zout
- ½ theelepel cayennepeper

### Bereidingswijze

Was de paprika`s.

Verwijder de pitjes en de zaadlijsten. Snij de paprika`s in brede repen.

Rooster de paprika`s onder de hete grill tot ze blazen gaan vormen en een beetje zwart worden. Doe de hete paprika`s in een plastic zak.

Bind de zak dicht en laat de paprika`s afkoelen.

Vel van de afgekoelde paprika`s verwijderen. Paprika`s in kleine stukjes snijden. Was de peper, verwijder de pitjes en de zaadlijsten en snij de peper in hele kleine stukjes. Doe de paprika, peper, Gember-Edik en de wijn in een pan of schaal. Voeg het zout en de cayennepeper eraan toe.

Weeg het geheel en voeg hier - voor de helft van het gewicht - geleisuiker aan toe.

(Dus is het gewicht bijvoorbeeld 500 gram dan moet je er 250 gram geleisuiker aan toevoegen).

Breng alles al roerende aan de kook en laat plm. 4 – 5 minuten zachtjes koken.

Probeer – met een druppel hiervan op een schoteltje – of de marmelade al geleert.

Marmelade verdelen over de schone jampotjes en plm. 5 minuten even op de kop zetten.



*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**

