

Rabarber abrikoos jam

Ingrediënten

- 600 gram rabarber
- 200 gram gedroogde abrikozen (circa 8 uren in water geweekt)
- 40 gram SteviJa Kristal[®] of 15 gram SteviJa Zoetpoeder[®]
- 250 ml water
- 15 gram Marmello (geleerpoeder, verkrijgbaar in natuurwinkels)
- Lege jampotjes met schroefdeksel



Bereiding

Was de rabarberstengels en snijd ze in stukken. Breng de abrikozen met het weekwater, de rabarber en het Kristal/het Zoetpoeder in een pan aan de kook. Laat het mengsel op een laag vuur nog 20 tot 30 minuten doorkoken en roer regelmatig door. (rabarber zet snel aan)

Los het geleerpoeder op in wat water en voeg het al roerend toe aan het rabarbermengsel. Laat het geheel nog één minuut doorkoken.