

Bramengelei met appel

3 potten

Zorg er voor dat de potten goed uitgekookt zijn voor ze worden gevuld. Zet de potten als ze gevuld worden op een theedoek zodat ze niet knappen als de hete jam er in geschonken wordt. Als je koude potten op een koude ondergrond zet en de kokende jam wordt in de potten geschonken kan het zijn dat het glas 'schrikt'. Een trucje om te voorkomen dat ze knappen is om de potten op een theedoek of houten plank te zetten. Die geleiden de warmte als het ware beter.

- 1 kg bramen
- 2 moesappels
- 100 gram geleisuiker per dl vocht
- scheutje Cassis of bessenlikeur

Maak de bramen schoon en doe ze in een pan. Was en droog de appels en snijd ze in stukjes. Doe ze bij de bramen en schenk hier 5 deciliter water bij. Breng het geheel zachtjes aan de kook en laat ongeveer 10 minuten doorkoken. Zet een zeef boven een kom, leg hier een natgemaakte doek in en schenk de warme massa hierdoor. Laat zorgvuldig uitlekken. Meet de hoeveelheid sap in een maatkan af. Neem 100 gram suiker per deciliter sap en breng dit samen aan de kook in een pan met dikke bodem. Laat ongeveer 3 minuten doorkoken. Voeg als laatste een scheut likeur toe. Controleer tussentijds of de jam al geleert. Schenk de gelei in gereedstaande potten en sluit ze af.