



# Aardbeienjam

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding  
Gaartijd  
Apparaat

20 Mins  
1 Hrs 23 Mins  
Combi-Steam HSL vanaf 2015

## Bereiding

500 g aardbeien  
250 g geleisuiker

De aardbeien wassen, de steeltjes verwijderen en de aardbeien vervolgens klein snijden en in de porseleinen vorm leggen. De geleisuiker eroverheen strooien.

### **Ovenruimte tot 100 °C op Steaming (voor)verwarmen**

De porseleinen vorm in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Stomen.

### **Put the food in**

### **Steaming 100 °C gedurende 38 Mins**

De aardbeienmassa in een kom gieten en met een garde ca. 5 minuten goed roeren tot de aardbeien en de geleisuiker inbinden. De aardbeienjam in inmaakglazen gieten. De inmaakglazen sluiten.

De inmaakglazen op de geperforeerde gaarplaat op niveau 1 in de nog warme gaarruimte plaatsen om deze te steriliseren. Stomen.

### **Put the food in**

### **Steaming 100 °C gedurende 45 Mins**

## Tips

De jam is na 1-4 dagen volledig gegeleerd. Voor een dikkere consistentie van de jam meer geleisuiker gebruiken.

## Accessoires

Porseleinen vorm ½ GN, hoogte 65 mm  
Gaarplaat geperforeerd  
4 inmaakglazen à ca. 250 ml





## Aanvullende informatie

---

Gecreëerd op

11.12.2019

