

De Jam recepten van de winnaars:

1^{ste} Vijgen- citroen jam van Mw. B. Pijnacker.

Ingrediënten:

800 gr Vijgen, 5 citroenen, jonge jenever ongeveer 1 maand laten trekken en omroeren in de jenever met wat suiker.

Daarna de vruchten met geleisuiker tot jam koken.

Tip: erg lekker bij appelgebak

2^{de} Stoofperenjam van Mw. Cornelia Praat.

Ingrediënten:

2kg stoofperen, 150 ml rode wijn geleisuiker, half theelepel gemalen kaneel, snufje kruidnagel.

Peertjes met schil in stukjes snijden en met de rode wijn koken. Daarna door een zeef draaien en 1 liter afmeten en dan met de juiste hoeveelheid geleisuiker toevoegen en de kruiden erbij. En volgens gebruik aanwijzingen van de geleisuiker de jam koken.

Tip: kleine stoofpeertjes gebruiken ... en de meeste smaak zit net onder de schil en bij het klokkenhuis..

3^{de} Perziken jam van Mw. D. Kuit.

Ingrediënten:

1 kg perziken, 1 kg geleisuiker, scheut Amaretto, zakje amandelschaafsel.

Perziken fijn snijden, en 4 min koken met de suiker. Op het laatste moment de amaretto en de amandelschaafsel er bij doen.

Tip: Het is gewoon heel lekker en makkelijk te maken.