

Ingrediënten

1 kilo courgette, 1 kilo
geleisuiker, 2 citroenen + rasp van
een citroen, sap van een
sinaasappel, verse
oregano, basilicum, tijm, laurier
(kan evt. ook gedroogde) 2 tl
kaneel

Tijd: 30-60 minuten

Keuken: Italiaans

Eigen_keuken: Ja

Vegetarisch: Nee

Italiaanse courgettejam

Hulpmiddelen

Pan, keukenmachine

Voorbereiding

De courgette niet schillen maar wel ontdoen van zaadlijsten, citroenen
persen en rasp, 1 sinaasappel persen.

Bereidingswijze

Rasp de courgette in de keukenmachine, meng het sinaasappelsap en
de citroensap, alsmede de rasp en de kruiden door elkaar. De kruiden
eerst laten bevriezen in de diepvries en daarna fijn knijpen. Doe dan de
volle theelepels kaneel erbij. Op het gas zetten en de geleisuiker er
door mengen. 4 minuten goed door laten borrelen en daarna in
schoongemaakte potjes (4) doen.

Serveertips

De jam heeft een aparte smaak en is heerlijk op brood en tevens als
chutney bij vlees.