

## Jam van vijgen, citroen en pijnboompitten (4 potten van 375 gr)

Bron: Larousse Confiturenboek

Heerlijk op brood of bij een kaasplankje (blauwe kaas!)

### Ingrediënten

- iets meer dan 1 kilo vijgen (1 kilo schoon gewicht)
- 1 biologische citroen (of of sinaasappel, ook heel lekker)
- 800 gram suiker (kristalsuiker of rietsuiker)
- 100 gram pijnboompitten

### Bereidingstijd

Vorbereiding: **30** minuten

Kooktijd: **30** minuten

### Stap 1: Voorbereiden

Maak de vijgen schoon, verwijder de steeltjes en eventueel ook het buitenste velletje (hoeft niet maar dat vinden wij lekkerder). Snijd de vijgen in plakjes of stukjes. Weeg 1000 gram af en meng dat met 700 gram suiker. Laat dit een kwartier trekken. Rooster in een droge koekenpan de pijnboompitjes tot ze goudbruin, geurig en knapperig zijn. Laat afkoelen.



### Stap 2: Koken

Doe de overige 100 gram suiker in een pan met dikke bodem. Boen de sinaasappel schoon en rasp met een fijne rasp de schil eraf en voeg dat toe aan de suiker in de pan. Pers de sinaasappel uit en voeg het sap ook toe aan het suiker/raspmengsel. Zet de pan op het vuur en breng aan de kook. Laat 3 minuten zachtjes koken tot de suiker is opgelost. Voeg dan de vijgen met suiker toe en kook op middelhoog tot hoog vuur ongeveer 10 minuten lang, tot het schuim weg is en de confituur dikker wordt. Controleer de dikte van de confituur (door een lepeltje op een schoteltje te doen en dat een paar minuten in de vriezer te zetten). Mocht je een suikerthermometer hebben: de confituur is goed wanneer de thermometer 105 graden aangeeft. Roer tot slot de geroosterde pijnboompitten door de vijgenjam.



### Stap 3: Inmaken



Maak, terwijl de jam inkookt, de potten schoon met soda en kokendheet water en spoel ze na met kokendheet water, laat het hete water in de potten en deksels staan tot je de potjes kunt gaan vullen. Giet het hete water dan uit de potten en deksels. en vul de potten, sluit ze af en laat ondersteboven afkoelen en vacuüm trekken. Controleer na afkoeling of de potten vacuüm zijn. Potten die vacuüm zijn kun je ruim een jaar bewaren, potten die niet vacuüm zijn en potten die je open hebt gemaakt bewaar je in de koelkast en maak je binnen enkele weken op.