

## Vijgenjam met port en balsamicoazijn ( 2 potjes van 375 gr)

Bron: [Diana's mooie moestuin](#)

### Ingrediënten

500 gram vijgen (schoon gewogen)  
100 gram rietsuiker  
2 deciliter port (ik koos een ruby)  
4 eetlepels balsamicoazijn  
1/2 theelepel kaneelpoeder

### Bereidingstijd

Voorbereiding: 10 minuten  
Kooktijd: 30 minuten



### Stap 1: Voorbereiden

Maak de vijgen schoon: verwijder de steeltjes. En zelf vind ik het lekker om alleen het vruchtvlees te gebruiken (ik snijd de vijg in de lengte doormidden en lepel het vruchtvlees er in één beweging langs de schil met een koffielepel uit). Maar je kunt deze jam zeker ook met schil maken: als je dat wilt snijd de vijgen dan wel even in stukjes, als je alleen het vruchtvlees gebruikt hoeft dat niet. Weeg 500 gram vijgen af en doe hetzelfde met de andere ingrediënten.

### Stap 2: Koken en inmaken

Doe alle ingrediënten in een pan, zet op het vuur en breng aan de kook. Kook het mengsel tot de vijgen zacht zijn en de jam is ingedikt. Omdat je relatief veel vocht gebruikt (port en azijn) duurt dat wat langer dan bij de meeste jamsoorten, hier duurde het zo'n 25 minuten. Roer regelmatig. En maak ondertussen de potjes en deksels schoon, met kokend water en soda, spoel na met kokend water en laat dat hete water in de potjes en deksels staan tot je ze kunt gaan vullen. Als de jam voldoende is ingedikt giet je potten en deksels leeg en vul je ze direct met de kokendhete vijgenjam, sluit de potten met de deksels en zet ze ondersteboven om vacuüm te trekken en af te koelen.

### Gebruik



Niet alleen lekker op de boterham of beschuit, maar ook bij een kaasplankje of een dessert. Tip van Diana: voeg een schepje toe als je rode kool stooft! (en ik heb ook eens een schepje aan gestoofde rode kool toegevoegd, dat was ook erg lekker.

De jam in ongeopend minimaal 1 jaar houdbaar, na opening in de koelkast bewaren en binnen enkele weken opmaken.