

Inmaken is weer hip! Wij hebben voor jou een aantal recepten bij elkaar gezocht, zodat je deze oude methode helemaal onder de knie kunt krijgen.



# WECKEN EN INMAKEN

## Citroenjam

Citroenjam heeft geen geleisuiker nodig omdat citroenen van nature heel veel pectine bezitten. Gebruik gewone suiker; deze is veel goedkoper en onbeperkt houdbaar.

### Boodschappenlijstje

250 milliliter citroensap  
zeste\* van 6 of 7 citroenen  
vruchtvlees van 3 citroenen (zonder de witte vliesjes)  
750 milliliter water  
1 kilo suiker

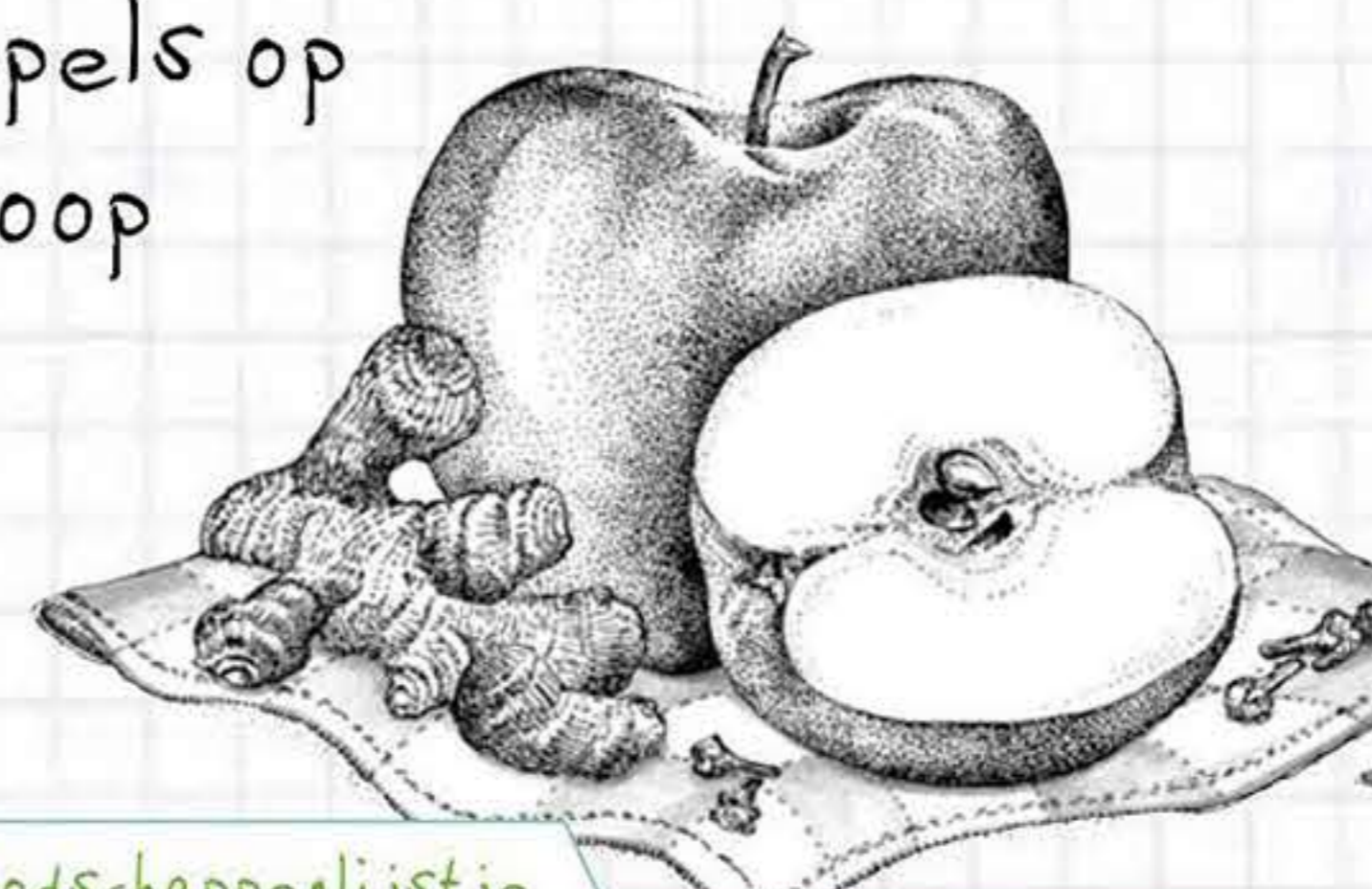
### Zo maak je het:

Breng alle ingrediënten in een grote pan langzaam, al roerend aan de kook. Laat de jam pruttelen totdat de juiste dikte is bereikt. Voeg wat water toe als de jam te dik wordt, maar doe dit met kleine hoeveelheden tegelijk. Vul de potten tot de rand, sluit ze meteen en zet ze 5 minuten ondersteboven. Draai de potjes daarna regelmatig om zolang de citroenjam nog heet is, zodat de zeste en het vruchtvlees goed verdeeld blijven in de jam.

\* Een zeste is een stukje dun gesneden buitenschil van de (biologische) citroen.

Tekst WECKENONLINE Beeld LIENKE BOOT

## Appels op siroop



### Boodschappenlijstje

750 milliliter witte wijnazijn  
1 kaneelstokje  
5 centimeter verse gemberwortel  
3 kruidnagels  
1,3 kilo stevige handappels  
800 gram kristalsuiker

### Zo maak je het:

Schil de gemberwortel en snijd deze in plakjes. Schil de appels en verwijder het klokhuis. Snijd de appels in kwarten, of eventueel in kleinere stukjes. Bewaar de appels na het schillen in citroensap zodat ze niet verkleuren.

Doe de azijn met het kaneelstokje, de kruidnagels en plakjes gember in een pan en breng het geheel aan de kook. Laat dit 5 minuten koken.

Voeg de appels toe en kook dit 5 minuten (zodat de appelstukken stevig blijven). Schep de appels uit de pan en doe ze in met kokend water, gesteriliseerde potten. Verwijder de gember, kaneel en kruidnagel uit de kokende azijn en voeg de suiker aan de azijn toe. Laat dit 5 minuten koken tot alle suiker is opgelost en er een iets ingedikte siroop is ontstaan.

Giet deze siroop over de appels tot de appels goed onder staan. Sluit de potten goed af en laat ze ondersteboven afkoelen.

Deze appels zijn nu twaalf maanden houdbaar. De siroop is trouwens heerlijk bij pudding, ijs of op een boterham met kaas.

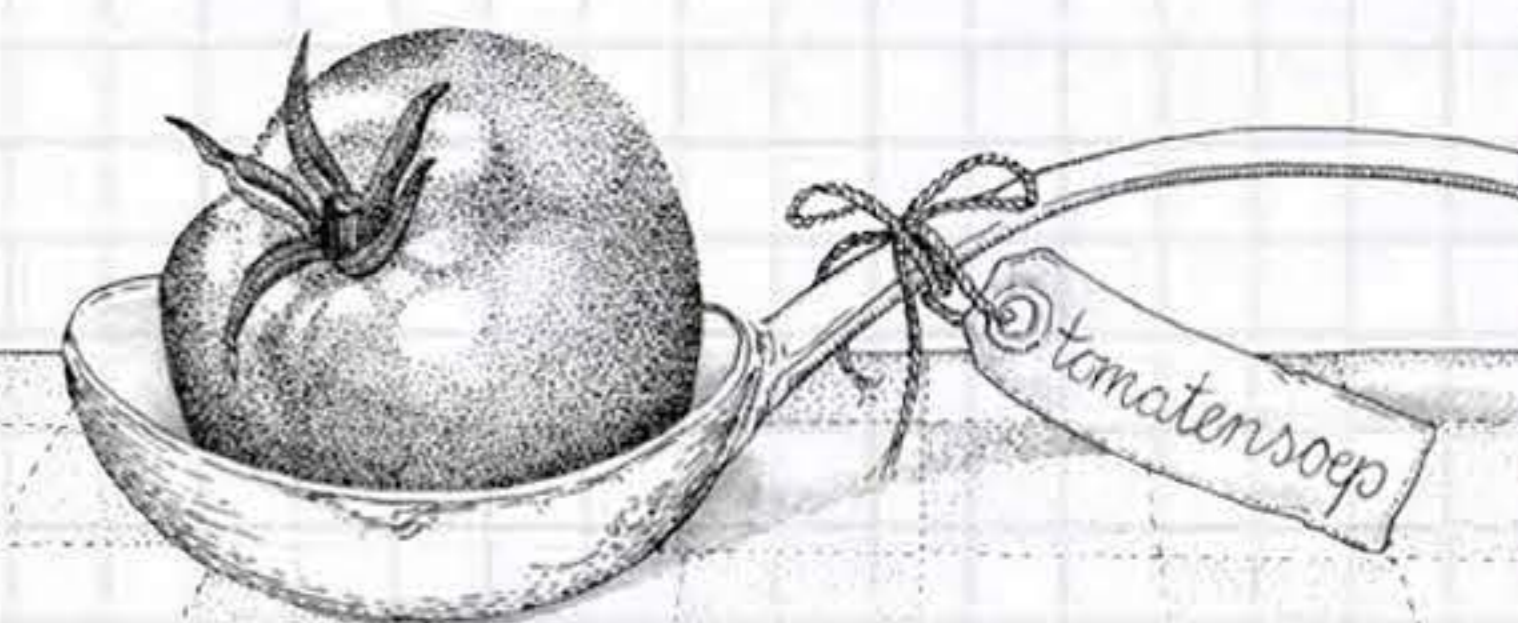
## Glutenvrije tomatensoep

### Boodschappenlijstje

1 kilo tomaten  
0,5 liter water  
1 groentebouillonblokje (glutenvrij)  
1 ui  
1 theelepel suiker  
boter  
1 eetlepel tomatenketchup (glutenvrij)

### Zo maak je het:

Snijd de ui in kleine stukken en bak deze aan in de boter. Was de tomaten en snijd ze in vieren. Voeg het water en het bouillonblokje, de tomaten, suiker en tomatenketchup toe. Laat de soep vervolgens ongeveer 20 minuten koken totdat de tomaten gaar zijn. Zeef de soep en giet deze in gesteriliseerde weckpotten. Maak de soep in, in een inmaakketel of grote pan, op 90 graden gedurende 30 minuten.



Op [www.weckenonline.eu](http://www.weckenonline.eu) vind je nog veel meer lekkere en handige recepten om zelf mee aan de slag te gaan. Ook staat er een heldere uitleg over het proces van wecken en inmaken.

Ben je op zoek naar benodigdheden? Daarvoor kun je terecht op de bijbehorende webwinkel op [www.weckenonline.com](http://www.weckenonline.com)