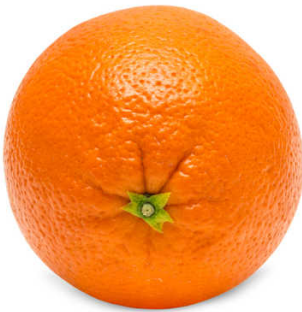


## Vlierbloesemjam met variaties

---



SONJA VAN DE RHOER

Het recept voor vlierbloesembeignets en vlierbloesemsiroop heb ik in deze column al eens beschreven. Ook de vlierbessenjam is al aan bod gekomen. Maar deze week kwam mijn goede kook- en wijnvriendin Anne Kok langs met potjes vlierbloesemjam. Ze had de mooie witte schermen van de bloeiende vlier al geplukt en was snel de keuken in gegaan. De vlier bloeit weelderig nu langs de bosranden, in grote tuinen en in de bermen. Pluk liever geen vlier uit de bermen langs drukke autowegen.

Controleer de vlierbloesemschermen op insecten en spoel de schermen zo nodig kort af. Doe de schermen over in een kan en schenk er ruim water op. Zet de kan, minimaal een nacht, koel weg.

Maak de jampotten schoon met kokendheet sodawater en spoel ze na met kokendheet water. (Of laat de jampotten tweemaal mee draaien in een hete vaatwasser.) Pers drie van de vier sinaasappels uit en doe het sap over in een maatkan. Pel de vierde sinaasappel en snijd de partjes tussen de vliesjes uit. Snijd de partjes in drieën. Vul het sap in de maatkan aan tot 1200 ml met het gezeefde water van de vlierbloesem. Dit water kan stinken; geen paniek, er gaat zich een wonder voltrekken.

Schenk het vocht in een grote pan, voeg de geleisuiker toe samen met de stukjes sinaasappel. Breng alles, roerend aan de kook en laat 1 minuut doorkoken. Doe de warme jam snel over in de schoongemaakte, warme potten en sluit ze onmiddellijk goed af met vochtig huishoudfolie en schroefdeksel. Zet de potten circa 10 minuten op hun kop op een theedoek. Keer de potten weer om en laat de jam afkoelen. Maak etiketjes met naam en datum van bereiding. De jam is circa 12 maanden houdbaar.

Variaties: voeg 350 gram ontpitte, gepureerde abrikozen, 1/3 verse ananas in kleine stukjes of gepureerd, 1 mango in kleine stukjes of gepureerd toe, in plaats van de sinaasappelen. Tips: behalve als jam ook lekker als dessert, bij bijvoorbeeld panna cotta of bij een quenelle van mascarpone. Serveer de jam als een saus erbij.

Ingrediënten voor 3 potten van circa 450 gram

10 grote schermen vlierbloesem (mag ook meer)

4 perssinaasappelen

1 pak geleisuiker (500 gram)