

# Perzische worteljam

Voor 3-4 personen



## Ingrediënten:

- 400 gram wortelen, geschild & geraspt (= geschild gewicht)
- 400 gram geleisuiker
- 400 ml water
- 4 kardemonpeulen, zaadjes fijngestampt
- schil van 1/2 sinaasappel, fijn geraspt
- 2 theelepels rozenwater

## Bereidingswijze:

Doe de geleisuiker, water, geraspte wortel, fijngestampte kardemon en sinaasappelschil in een kookpan met stevige bodem.

Breng aan de kook. Roer af en toe door en laat ongeveer 30 minuten koken tot het stollingspunt. Om dit te meten doe je een lepeltje jam op een koud schoteltje. Als het na een minuut gestold is is het goed. Je kunt dit testen door met je vinger door de jam te gaan. Als er een veeg van je vinger achter blijft is het goed.

Meng nog 2 theelepels rozenwater door de worteljam en giet in gesteriliseerde\* jampotjes.

Lekker op (Perzisch) platbrood met een beetje verkruimelde witte kaas.

\* Heb je een stoomoven? Dan zijn de jampotjes snel gesteriliseerd door ze 15 minuten op 100 graden te stomen.