

### Worteljam met kardemom

500 g wortels (geschraapt, in stukjes van 2 cm gesneden)

3 citroenen (fijngeraspte schil van 2; sap van 3)\*

1 grote sinaasappel (fijngeraspte schil en sap)\*

1 el kardemomzaadjes (peulen in vijzel stuk stampen en alleen zaadjes gebruiken)

500 g geleisuiker 2:1

\* schil goed schoonboenen en liefst biologische citroenen en sinaasappel gebruiken.

1. Doe de wortelen in een pan, overgiet ze met water en kook ze in 10-15 minuten gaar. Giet ze af en hak ze fijn. (of stamp ze fijn met een pureestamper)

2. Doe de wortel met de citroen- en sinaasappelschil , de beide soorten sap en de kardemomzaadjes in een inmaakpan. Voeg de geleisuiker toe en breng het al roerend aan de kook, 3 minuten doorkoken( de kooktijd begint wanneer de massa borrelt en blijft borrelen als je roert).

5. Schep hem in hete gesteriliseerde potten en sluit deze.

