

— MORE PLEASURE. LESS GUILT. —
ZUSTO[®]
— made in Belgium —

KRUIDIGE AARDBEIENJAM

MET LAVENDEL OF ROZEMARIJN



 **BEREIDING: 10 MIN**
KLAAR IN: 30 MIN

1 POT JAM

 **GEMAKKELIJK**

WAT IS ER NOU LEKKERDER DAN ZELFGEMAAKTE AARDBEIDENJAM BIJ HET ONTBIJT?
VOEG VOOR EEN CREATIEVE TWIST WAT LAVENDEL OF EEN ANDER KRUID NAAR KEUZE TOE.
SERVEERTIP: BAK SCONES EN SERVEER DE JAM MET DE SCONES.
NATUURLIJK IS DE JAM SUIKERVRIJ DANKZIJ ZUSTO.

BEREIDING

VOOR DE AARDBEIENJAM

1. Doe de aardbeien met de kruiden in een pan (eventueel met beetje water, ca 25 ml) en laat aan de kook komen.
2. Doe de Zusto erbij en laat 10 min doorkoken.
3. Meng de Marmello met een beetje vocht en voeg bij de aardbeien en de kruiden, laat alles nog een minuut koken.
4. Giet de jam in glazen jampotten. Sluit de potten en zet ze ondersteboven weg en laat ze afkoelen tot kamertemperatuur.
5. Bewaar daarna de jam in de koelkast.

Let op: de jam bevat dankzij Zusto aanzienlijk minder suiker dan gewone jam, maar is daardoor ook minder lang houdbaar.

INGREDIËNTEN

- 500 gram aardbeien
- 350 gram Zusto
- 1 zakje Marmello (suikervrij geleermiddel)
- Fijngehakte lavendel of rozemarijn (optioneel)

DEEL JE CREATIES MET ONS!

#ZUSTO



We horen graag wat jij van Zusto vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op met een van onze social media kanalen.



ZUSTO© IS EEN REVOLUTIONAIRE 1 OP 1 SUIKERVERVANGER DIE ENKEL VOORDELEN BIEDT:
HET IS VEELZIJDIG, BEVAT VIERMAAL MINDER CALORIEËN DAN SUIKER EN IS MAKKELIJK TE VERWERKEN.

©ZUSTO 2017 | ZUSTO EUROPE B.V. | WWW.ZUSTO.EU | INFO@ZUSTO.EU | TEL: +31(0)202623970