- 1 kg dyni
- 2 pomarańcze
- 500 g jabłek (reneta, antonówka)
- sok z 1 cytryny
- 300 g cukru
- żelfix 3:1
- kawałek korzenia imbiru (około 2 cm)

Krok 1.
Dynię wypestkować i pokroić na cząstki, jabłka obrać, wyjąć pestki i pokroić na kawałki, pomarańcze starannie obrać ze skóry i białej warst
wy, pokroić w kostkę, imbir obrać i pokroić w bardzo drobną kosteczkę lub zetrzeć na tarce

Krok 2.
Wszystkie składniki oprócz soku z cytryny i żelfixu włożyć do naczynia miksującego Thermomixa, dodać pół szklanki wody i zmiksować pomagając sobie kopystką – **1 min, obr. 5**, a następnie rozgotować –
20 min, obr. 2,5, temp. 100 st.

Krok 3.
Zmiksować wszystko jeszcze raz – **30 s, obr. 5**, dodać sok z cytryny i żelfix, gotować dalej – **20 min, obr. 2,5, temp. 100 st.**

Krok 4.
Gorący dżem przelać do wyparzonych słoików, odwrócić do góry dnem i pozostawić do ostygnięcia