



Tomatenconfituur



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 kilogram tomaten (rijp)
1 ui (gepeld en gesnipperd)
100 gram bruine suiker
100 gram suiker
60 ml appelazijn
1 theelepel komijnpoeder
1 theelepel korianderpoeder
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Emondeer de tomaten (zie p. 37) en snij ze in stukjes. Doe deze met de rest van de ingrediënten in een steelpan. Breng aan de kook en laat heel zachtjes garen tot het mengsel is ingedikt. Roer regelmatig met een houten lepel of spatel. Afhankelijk van de hoeveelheid vocht die de tomaten bevatten, kan dit 60 tot 90 minuten duren.
- 2.** Giet vervolgens in gesteriliseerde confituurpotten en sluit af met een deksel. Zet ze ondersteboven en laat afkoelen.
- 3.** Bewaar ze daarna minstens een week in de koelkast vooraleer ze te openen.