

Tomatenconfituur

Ingrediënten:

700 g Tomaten
3 el Frambozenazijn
500 g Geleisuiker voor confituur
Snuifje peper
1 kl Balsamico azijn

Bereiding:

Ontpit en ontvel de tomaten.
Doe de tomaten, de geleisuiker en de frambozenazijn in de kom.
Stel in: 10 min./ 100°C./ snelheid 1. Zonder dopje.
Voeg peper en balsamico azijn toe.
Als de stukken tomaat te groot zijn, mixen tot de gewenste grootte.
Confituurpot met heet water spoelen.
De confituur heet in de pot gieten.
Pot omdraaien en laten afkoelen.

Serveertip: ideaal om te serveren met geitenkaas als hapje of als voorgerecht

