



Lekker, makkelijk en snel koken met Junion

Tomatenjam met zwarte uienzaadjes | vlog #64

Ingrediënten:

6 grote Pomodori Tomaten, zwarte uienzaadjes, limoen, chili poeder, koek & speculaaskruiden, basterd suiker, dun gesneden basilicum.

Bereiding:

Maak een kruisje in de tomaten. En doe deze in kokend water. Dit mag voor circa 1-2 minuten.

Daarna gelijk in koud water. Zo laten de velletjes van de tomaten gelijk los.

Je mag nu ook de binnenkant van de tomaten verwijderen. Hier zit normaliter heel veel vocht in en dan duurt het langer om de jam te bereiden.

Doe de ontpitte tomaten in een pannetje met 4 volle eetlepels basterd suiker. Laat het geheel nu op een zacht vuurtje sudderen.

Je kunt om het geheel te versnellen pureren met een staafmixer.

Wederom op een zacht vuurtje alles laten droog koken. Totdat het geheel een constante heeft gekregen van jam.

Doe nu een theelepel zwarte uienzaadjes en twee theelepels speculaaskruiden. Ik doe hier ook een puntje chilipoeder bij. Als laats mogen het sap van een halve limoen en de gesneden basilicum worden toegevoegd.

Dien het geheel op als het is afgekoeld met brood.

Eet smakelijk

www.kokenmetjunion.nl

www.mamashireens.nl

www.Youtube.nl/c/kokenmetjunion