



## Recept

### Hartige tomatenjam

**Nodig:**

- kilo rijpe tomaten
- klein scheutje olie
- 1 eet. geraspte verse gember
- teentje fijngesneden knoflook
- 150 gr bruine basterdsuiker
- 0,5 dl citroensap
- 1,5 eet. zout
- 0,5 tl gemalen komijn
- 0,5 tl gemalen koriander
- 0,5 tl gedroogde chili vlokken

Zet schone (!) droge potjes en dekseltjes klaar. Kook de potjes even uit of was ze in de afwasmachine op het heetste programma.

Was en snij de tomaten in stukken, haal het harde kroontje eruit.

Doe de tomatenstukjes in een ruime pan samen met een scheutje olie, de gember en knoflook en bak enkele minuten aan.

Voeg de overige ingrediënten toe en bak mee. Voeg als het te droog lijkt een scheutje water toe. Breng aan de kook en zet het vuur laag. Laat één tot anderhalf uur zachtjes pruttelen. Roer regelmatig zodat het niet aanbakt.

De jam is klaar als hij er dik en glanzend uit ziet. Proef of er nog iets bij moet.

Schep de hete jam in schone, droge potjes en draai de deksel erop en zet op zijn kop. Laat rustig afkoelen.

Tip: En fijngesneden rood pepertje erdoor maakt de jam extra pittig.

Lekker bij oude kaas of koud vlees, sperzieboontjes of met vis zoals makreel.