

Ingrediënten

1 kg. gemengde rode, groene en gele kerstomaatjes, inmaakazijn, 6 kruidnagels, 2 stukjes foelie, 1 kaneelstokje.

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Frans

Smaak: Zoetzuur

Gang: Bijgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Ingemaakte Tomaten

Dit recept komt uit het kookboek "De rijkdom van groenten", van Elisabeth Scotto.

Hulpmiddelen

1 naald en in soda uitgekookte potten.

Vorbereiding

Was de tomaten en dep ze droog. Prik ze met een naald een paar keer in en verdeel ze over een of meerdere potten.

Bereidingswijze

Voeg de kruidnagels, stukjes foelie en kaneel toe en bedek alles met azijn. Sluit de potten luchtdicht af en laat ze, voordat ze weer geopend worden, minstens 1 maand op een donkere, koele plek staan.

Serveertips

Ingemaakte tomaten worden gegeten bij bijvoorbeeld koude vleesgerechten, rauwe ham en gedroogd vlees.