

## Ingrediënten

Tomaten. De hoeveelheid is afhankelijk van de sappigheid en hoeveelheid vruchtvlees van de tomaten. Het mooiste is om smaakvolle tomaten te gebruiken. Ik heb trostomaten uit eigen tuin gebruikt. Uiteindelijk ben ik uitgekomen op de hoeveelheid puree van een groot blik puree.

**Tijd:** > 2 uur

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Ja

## zelfgemaakte tomatenpuree

Omdat ik een behoorlijke tomatenoogst had, heb ik puree gemaakt om een houdbaar product te maken van mijn tomaten. Erg leuk om te doen en alles is vers. Geen smaak- en kleurstoffen, maar puur tomaten.

### Hulpmiddelen

Passeerzeef of staafmixer en gewone zeef, soeplepel, snijplank, mes, steelpan

### Vorbereiding

Maak de tomaten schoon en snijd in parten.

### Bereidingswijze

Doe de stukjes tomaten in de passeerzeef boven de pan en draai totdat alleen de velletjes en pitjes over zijn gebleven. Dit moet je wel in porties doen, niet allemaal tegelijk. Dat kan de zeef niet aan. Bij gebruik van de staafmixer: doe de tomatenstukjes, ook in porties, in een kom en pureer deze. Doe een zeef boven de pan en wrijf de gepureerde tomaten door de zeef. Ik heb de steelplan vol gedaan, zo'n 1 liter. Je kunt natuurlijk een grotere hoeveelheid maken. Breng de tomaten aan de kook. Doe het vuur op het laagste pitje en laat de puree heel zachtjes sudderen. Niet te hoog vuur want dan gaat de tomaat aankoken en bakt aan. Kook de massa in tot deze de dikte heeft van normale puree uit een blik. Je merkt dat deze puree enorm veel smaak heeft.

### Serveertips

Bewaren in een weckpot of jampotjes. In ieder geval moeten deze zeer goed schoon zijn en vijf minuten in kokend water hebben gelegen. Doe de puree in de potjes en laat deze op de kop afkoelen. Bij weckpotjes moet volgens het weckprincipe gewerkt worden.