



Opgelegde tomaten



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram kerstomaten
1 teentje knoflook
10 zwarte peperkorrels
25 centiliter appelazijn
25 centiliter water
1 eetlepel fleur de sel
1 eetlepel suiker

Bereidingswijze

- 1.** Was en droog de tomaten. Prik met een satéstokje door de steelaanzet.
- 2.** Doe de knoflook en de peper in de bokaal. Vul verder aan met de tomaten.
- 3.** Giet de azijn, het water, het zout en de suiker in een steelpan. Breng aan de kook en roer tot het zout en de suiker zijn opgelost. Giet over de tomaten, tot op 1 cm van de rand. Je hebt misschien niet alle vloeistof nodig. Beweeg een paar keer met de bokaal (laat ze zachtjes tikken op het werkblad) zodat mogelijke luchtballen verdwijnen. Schroef dicht met het deksel.
- 4.** Laat afkoelen en zet in de koelkast. Wacht minstens 48 uur voordat je de bokaal opent.