

Tapas: Geitenkaas met Tomatenmarmelade



Ingrediënten voor 2 tot 3 jampotten

1 blik tomatenblokjes van de beste kwaliteit (bijv. Baktat) of 600 gram verse tomaten, ontveld en zonder steelaanzet
250 gram suiker
1 limoen
1 eetlepel vers gehakte peterselie

Bereiden

Rasp de limoen en pers hem uit. Breng de tomatenblokjes aan de kook en doe de suiker, limoenrasp, het sap en de peterselie erbij. Laat in ruim een half uur inkoken op laag vuur tot het geheel stroperig is. Wel erbij blijven en af en toe roeren zodat het niet aankeekt. Giet in schone jampotten, deksel erop en op de kop laten afkoelen.

Serveer op een stukje geitenkaas op toast. Of bij een stukje rood vlees of wil of gewoon op je boterham. Wil je het nog iets hartiger, doe er dan een fijngesnipperd sjalotje bij.



EETSNOB