Tomatenjam

Tomatenjam, ik had er nog nooit van gehoord totdat ik vorig jaar herfst een recept van Saudalicious voorbij zag komen. Ik zei toen nog tegen Sabine, dit ga ik een keer maken. Maar met een kilometers lange wishlist moet je keuzes maken en ging de tomatenjam uit ‘t oog.

Totdat er weer een foodblogswap werd aangekondigd en ik werd gematcht met Saudalicious. Uiteraard hoefde ik niet heel lang na te denken wat ik zou gaan maken.

Toen ik in de keuken begon, vroeg m’n man wat ik aan het maken was. Tomatenjam was uiteraard mijn antwoord en hij keek mij vervolgens erg vreemd aan.

Maar al kokend kwam opeens een gedachte bij me op: m’n moeder at vroeger altijd tomaten op brood met een schepje suiker, dus als een zoetbeleg. Daarbij komt dat **tomaten eigenlijk vruchten zijn en geen groenten**.

Nou dan is 1 + 1 toch snel gemaakt en gaan we voor de tomatenjam.

Uiteraard heb ik er een kleine twist aan gegeven, zo hou ik niet van tomaten ontvellen (heb een histamine probleem en het aanraken van tomaten en de sappen is niet heel goed voor m’n huid). Dus gekozen voor een klein formaat trostomaat, bomvol lekkere smaken en dus ook een zachtere/dunner velletje dan de grote vleestomaten.

Ik zou zeggen, probeer ‘t eens, de uitkomst is verrassend lekker. Een licht zoete jam met een frisse ondertoon.

Voor: 2 kleine jampotjes

Bereidingstijd: ongeveer 1 uur

Ingrediënten

- 500 gram kleine rode/rijpe trostomaten
- 100 gram gedroogde medjoul dadels
- 1 kaneelstokje
- 1 flinke theelepel kaneel
- 1 flinke theelepel kardemon
- 1 eetlepel chiazaad

Bereiding

Ontpit de dadels en laat ze ongeveer 10 minuten wellen in kokend water.

Giet daarna het water weg.

Snij de tomaten in 4-en doe deze samen met de dadels in een pan.

Voeg het kaneelstokje en de specerijen toe.

Laat de jam voor ongeveer 1 uur rustig pruttelen (zonder deksel op de pan zodat het vocht goed verdampt).

Als de jam een mooie dikte heeft zet het vuur uit, haal het kaneelstokje er uit en maak het met een staafmixer wat gladder.

Voeg de lepel chiazaad toe (chiazaad zorgt er voor dat het vocht verder wordt opgenomen en de jam dus een iets vastere structuur krijgt).

Verdeel de hete jam over de 2 (of meerdere kleine) potjes, deksel er op en laat ze omgekeerd afkoelen (hiermee wordt het potje vacuum gezogen en kun je de jam dus lang bewaren).

Geniet van deze tomatenjam (of je zou ‘t ook chutney kunnen noemen) met een scone of een blokje oude kaas.