



Elvea, een feest uit Italië

VEGAN & GLUTENVRIJE TOMATENJAM



Ingrediënten voor Personen

0,50	Elvea Passata Bio
1 kg	rijpe tomaten
100 g	bruine suiker
2 eetlepels	appelsiderazijn
1 eetlepel	verse gember
0,25 theelepels	kaneel
0,12 theelepels	gemalen kruidnagel
1 theelepel	zout
0,50 theelepels	cayennepoeder

Bereiding

Doe alle ingrediënten in een pan.

Roer alles om met een houten lepel.

Laat alles koken en blijf alles goed omroeren zodat er niets blijft plakken en aanbranden.

Zet het vuur lager en laat rustig inkoken tot er zich een dikke massa vormt.

Giet het over in een conservepot.

Smakelijk!

Je kan de jam tot 10 dagen bewaren in de koelkast.

