

Kerstomaten 'Pomme d'amour'.

Ingridients

- 250 g kerstomaten
- 100 g suiker
- 1 snuifje zout
- 2 eetlepels port
- 2 eetlepels balsamicoazijn
- Sap van 1 citroen
- 1 theelepel honing
- 2 eetlepels zaadjes (bv. Sesam- of maanzaad)
- 3 cl water



1. Was de tomaten en dep ze droog. Steek een houten prikker in elke kerstomaat.
2. Doe het water, de suiker, het zout, de porto en balsamicoazijn in de mengbeker.
3. Verwarm: **10 min/ varoma/ snel 1.**
4. Voeg de honing en het citroensap toe en kook: **5 min/ varoma/ snel 1.**
5. Doe de test: laat enkele druppels siroop in ijswater vallen. Als de druppels onmiddellijk hard worden, is de karamel klaar.
6. Giet de siroop in een kom en laat even rusten.
7. Dompel de kerstomaten eerst in de karamel en dan in de zaadjes.
8. Laat de pomme d'amour afkoelen en minstens 1 u opstijven op een vel bakpapier. Schik de pomme d'amour daarna op een schaal.

Bron: Nest koken 2017/2