

TEMPURA VAN GROENE TOMATEN (DOOR CHEF SIMON)

INGREDIËNTEN (4 MENSEN)

- 8 groene tomaten
- 4 eetlepels maïzena
- 4 eetlepels tarwebloem
- 2 glazen bruisend water
- Zout en peper



- 1) Verhit de olie in een wok of diepe koekenpan.
- 2) Meng voor het bereiden van het beslag met stokjes voorzichtig de bloem, het zetmeel en het bruisende water in een kom. Het beslag moet vrij vloeibaar zijn, maar wel aan de groenten blijven kleven.
- 3) Bewaar het beslag koel tot gebruik.
- 4) Snijd dikke plakken groene tomaat, dompel ze in het beslag en doe ze in de hete olie.
- 5) Serveer met sojasaus, een vinaigrette of iets anders. 😊

ALS ER NIET GENOEG RIJPE TOMATEN ZIJN, PLUK DAN DE GROENE!

Tomaten kunnen op verschillende manieren worden gebruikt, bijvoorbeeld in chutney, jam enz.

Maar u kunt ze ook laten rijpen nadat u ze hebt geoogst. 😊

Tomaten zijn **klimaatgevoelig**, wat betekent dat ze blijven rijpen als ze worden blootgesteld aan ethyleen.

Appels en bananen zijn hier bijvoorbeeld uitstekend geschikt voor.

Leg uw tomaten bij kamertemperatuur (+/- 20°) in een kist zonder dat ze elkaar te veel raken. Voeg een appel of een banaan toe en laat de magie zijn werk doen... 😊

CHUTNEY VAN GROENE TOMATEN (DOOR CUISINE AZ)

INGREDIËNTEN (4 MENSEN)

- 500 g groene tomaten
- 100 ml balsamicoazijn
- 100 g suiker
- 1 ui
- ½ teentje knoflook
- ½ stuk verse gember
- Kruidnagel, venkelzaad, zout en peper... naar smaak.



- 1) Steriliseer de potten waarin u de chutney wilt bewaren.
- 2) Was en schil de tomaten, pel de ui, knoflook en gember en snijd deze groenten in blokjes.
- 3) Doe de suiker, het zout en de azijn in een grote pan. Breng het geheel aan de kook totdat de suiker volledig is opgelost.
- 4) Voeg de tomaten, uien, gember, knoflook en kruiden toe, roer alles door elkaar en laat het geheel 30 minuten koken.
- 5) Als de chutney klaar is, doe je deze meteen in de gesteriliseerde potten. Sluit het deksel en draai de potten een minuut of twee ondersteboven om de lucht eruit te laten.

JAM VAN GROENE TOMATEN EN CITROEN (DOOR MARMITON)

INGREDIËNTEN (4 POTJES)

- 3 kg groene tomaten
- 2,4 kg suiker
- 3 onbehandelde citroenen



- 1) Snijd de tomaten en citroenen in dunne plakjes.
- 2) Leg de tomaten en citroenen afwisselend in lagen in een schaal. Bestrooi elke laag met suiker.
- 3) Laat 24 uur macereren.
- 4) Giet de volgende dag alles in een pan, breng aan de kook en laat 2 uur koken, onder regelmatig roeren.
- 5) Schep het schuim eraf, giet het mengsel in potten en laat afkoelen.