**Tomatenconfituur**

1 kg kerstomaatjes

1 rode ui

2 teentjes knoflook

50 g fijne suiker

1 eetlepel citroensap

**kaneel**
**gemberpoeder**

**peper**

**verse tijm**

**takjes rozemarijn**

**rode balsamico**

**2 g agar agar**

Hak de ui zeer fijn. Fruit de snippers glazig in een lepeltje olijfolie met twee gekneusde knoflookteentjes. Giet de olie af door een zeef en doe de bereiding in een blender. Halveer de kerstomaatjes en voeg ze bij de uisnippers. Mix tot pulp.

Doe de tomatenpulp in een kookpot, samen met een groot glas water, een lepel citroensap en een flinke scheut oude rode balsamico. Vul een theebuiltje in metaal met geritste rozemarijn en tijmblaadjes. Leg dit in de pot. Kruid met een draai uit de pepermolen en mespuntjes gember en kaneel.

Breng aan de kook en laat onder deksel 10 minuten sudderen, zodat de kruiden hun werk kunnen doen.

Verwijder het theebuiltje en voeg de suiker toe. Roer tot de suiker volledig opgelost is. Proef of de bereiding voldoende zoet is, zonder te overheersen. Breng terug aan de kook en voeg 2 gram agar agar toe. Laat 2 minuten koken en giet de confituur dan in bokaaltjes. Laat volledig afkoelen en opstijven in de koelkast.