

Syltede grønne tomater

- 1 kg små grønne tomater
- 3 dl kogt koldt vand
- 3 dl lagereddike

Forlage: 3 dl kogt koldt vand og 3 dl lagereddike

Prik igennem tomaterne med en kødnål. Lægges i lage af eddike og vand 6-12 timer eller natten over i en gryde med en tallerken over nede i lagen så de ligger under pres. Spæd eventuelt op i samme antal deciliter hvis ikke tomaterne er helt dækket. Når de har ligget i lagen natten over sætter du gryden på komfuret og koger tomaterne i samme lage de har ligget i. Kog tomaterne i ca. 20-30 minutter afhængig af størrelsen på dem. Tomaterne tages op og lægges i Atamon-skyllede glas og hæld herefter nedenstående nye lage over og luk glassene til med det samme. Forlagen kasseres.

Ny lage koges op af nedenstående ingredienser

- 750 g rørsukker
- 2 ½ dl æblecidereddike
- ½ dl vand
- 1 tsk. salt
- 1 stang kanel – ca. 5 cm
- 3 nelliker
- 1 stor eller 2 små chilier skåret i strimler
- En smule Atamon i samt til skylning af glas

Har selv brugt økologiske ingredienser 😊 men alt kan bruges.

Tomater og chili fra haven. Resten er fra krydderiskuffen og glassene er henholdsvis fra Weck eller IKEA's Korken.

Lad tomaterne stå i 8-14 dage og åbn så for helt vidunderligt tilbehør til f.eks. ost, kød eller ovenpå en pizza.

God syltning

Hanne Solberg

www.cocone.dk

www.hannesolberg.cocone.dk

www.instagram.com/coconedkbyhannesolberg/

www.dk.pinterest.com/hannesolberg/

www.amioamio.com/da/butik/4287/