

Syltede tomater m/kanel, ingefær, chili og nelliker

- 1 kg små tomater
- 650 g rørsukker
- 4 dl æblecidereddike
- 1 tsk. salt
- 1 stang kanel – ca. 5 cm
- 5 nelliker
- Frisk ingefær
- 1 stor eller 2 små chilier skåret i strimler
- En smule Atamon i samt til skylning af glas

Læg tomaterne på et bagepapir og bag dem i ovnen 50-100 grader i 7-12 timer. Tag dem ud og lad dem køle af.

Lav en luge af sukker, eddike og resten af ingredienserne – lad det simre i 15-20 minutter.

Prop det Atamon skyllet glas med tomater. Tag kanelstangen og læg i. Hæld herefter lugen over og luk glasset til med det samme.

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 Korke.

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/