

Tomatchutney m/citron og chili

- 1 kg tomater
- 3 økologiske citroner – strimler og saften
- 2 chilier
- ½ dl. Vand
- 750 g rørsukker
- 2 tsk. salt
- 2 dl æblecidereddike
- En smule Atamon i samt til skylning af glas

Start med at skære tomaterne i kvarte. Riv med et juliennejern strimler af de vaskede økologiske citroner og pres herefter saften af citronerne. Skær chilierne i strimler – husk at rens chilien for frø.

Kom det hele i en gryde og kog op. Lad det simre i 20-30 minutter og blend groft med stavblenderen. Lad det herefter simre til chutneyen tykner. Dette kan tage fra 30 minutter til 2 timer afhængig af tomaternes vandindhold og hvilken varme det hele simrer på. Tjek grydens indhold jævnligt og når det har tyknet til en cremet konsistens hældes chutneyen på Atamon-skyllede glas. Vær OBS på at det er meget, meget varmt så du ikke brænder dig. Brug helst en tragt med stor åbning til dine glas, så er det lettere.

Har selv brugt økologiske ingredienser, men alt kan bruges undtaget citronerne. Brug ikke overfladebehandlede 😊

Tomater og chili fra haven.

Glassene er henholdsvis fra Weck eller IKEA's Korken.

Lad chutneyen stå i et par dage til den har sat sig.

Åbn så for helt vidunderligt tilbehør til f.eks. ost og kød.

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/