

Tomatchutney m/koriander, fennikel, chili

- 1 kg tomater
- 5 æbler
- 3 fed hvidløg
- 3 store rødløg
- 3 skalotteløg
- 2 chilier
- Lidt olie
- 2 spsk. Fennikelfrø
- 3 spsk. Pasta af knust frisk koriander
- 750 g rørsukker
- 2 tsk. salt
- 2 dl rødvinseddike
- 2 dl æblecidereddike
- Et skvæt Portvin eller Sherry
- En smule Atamon i samt til skylning af glas

Start med at skære tomaterne i kvarte, æbler og løg i både, samt chilierne i små skiver – husk at rens chilien for frø. Hvidløg hakkes småt. Rist herefter fennikelfrøene på en tør pande og knus dem i en morter.

Kom olie i en gryde og svits løg og hvidløg, kom herefter alle de andre ting i og kog op. Lad det hele simre til chutneyen tykner. Tag din stavblender og blend groft og lad det simre videre til chutneyen har rette konsistens. 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 ☺

Tomater, krydderurter og chili fra haven.

Resten er fra krydderiskuffen og 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/