

Tomatchutney Lime

- 1 kg grønstribede tiger tomater – delte (Du kan bruge andre tomater efter smag)
- 2 løg – groft til fint hakket
- 2 æbler – groft hakket
- 3 økologiske lime – revet strimler og saften
- 2 chilier – Chili Citron og Hot Lemon – små strimler (hvis du ønsker en mild udgave så kom lidt i af gangen og smag dig til den styrke du ønsker).
- 1 tommelfinger stort stykke ingefær – fint hakket
- En håndfuld frisk Lime Basilikum – hvis du bruger tørret 1-2 spsk.
- 500 g rørsukker
- 2 tsk. salt
- ½ dl. Vand
- 2 dl æblecidereddike
- Lidt god olivenolie
- Atamon

Start med at skære tomaterne i kvarte. Hak løg og æbler. Riv med et Julienne-jern strimler af de vaskede økologiske lime og pres herefter saften. Skær chilierne i strimler med frø og uden enden. Hak Lime Basilikum let og hak også ingefæren.

Kom løg, chili og ingefær i en gryde med lidt olie og svits dem let. Kom herefter alt andet i undtagen Atamon. Lad det simre i 20-30 minutter og blend groft med stavblenderen. Lad det herefter simre til chutneyen tykner til ønskede konsistens. Dette kan tage fra 10 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 limefrugterne, disse må ikke være overfladebehandlede ☺

Tomater, chili og lime basilikum er fra haven.
Glassene er henholdsvis fra Weck eller IKEA's Korken.
Lad chutneyen stå i et 1-2 uger til den har sat sig.
Åbn så for helt vidunderligt tilbehør til f.eks. ost og kød.

Portionen giver 1,5-2 liter Tomatchutney Lime
God syltning

Hanne Solberg
www.cocone.dk
www.hannesolberg.cocone.dk
www.instagram.com/coconedkbyhannesolberg/
www.dk.pinterest.com/hannesolberg/