

Henkogte tomater – de sidste fra sæson 2017

- 6 patentglas – i størrelserne 1 liter eller 750 dl
- Atamon

Skold glassene og skyl dem med Atamon

I hvert glas proppes herefter:

- 2 spsk. Olie
- 4 spsk. Rødløg – fint hakket
- 2 spsk. grønne eller røde peberfrugter – fint hakket
- 1 fed hvidløg – fint hakket
- Tomater – delte
- 1 chili – fint hakket og med styrke efter smag (Apache)
- Basilikum og andre krydderurter efter smag
- 1 spsk. Portvin
- 1 spsk. Æblecider-eddike
- 1 spsk. God soya
- 1 tsk. Salt
- 1 tsk. Knust sort peber
- Vand – kogt og fyldes på til 1 cm fra kanten

Prop glassene godt med ingredienserne og fyld til sidst kogt vand til 1 cm fra kanten. Luk glassene og sæt dem i en bradepande på nederste rille i ovnen. Hæld vand i bradepanden og sæt ovnen på 125 grader. Når det bobler fint og lystigt op langs kanten i glassene slukkes ovnen og glassene bliver stående til de er afkølet inden i ovnen.

Jeg har brugt patentglas med gummipakning og disse lukkes helt inden de sættes i ovnen. Bruger du glas med skruelåg skal du være OBS på at de ikke må lukkes helt for ellers kan dampen ikke komme ud under henkogningen. Når tomaterne er færdige skal låget skrues helt i og sættes retur i ovnen og køles af herefter.

De henkogte tomater opbevares køligt og mørkt og kan holde sig i hvert fald et års tid

God syltning

Hanne Solberg

www.cocone.dk

www.hannesolberg.cocone.dk – på bloggen kan du gratis hente PDF opskrifter og andet

www.instagram.com/coconedkbyhannesolberg/

www.dk.pinterest.com/hannesolberg/