

## Tomat-Mango chutney

- 1 kg tomater – delte (brug tomater efter smag)
- 1 mango – skåret i tern
- 2 løg – groft hakkede
- 2 røde chilier – groft hakket (har brugt 1 Apache og 1 Long Slim Red Cayenne)
- 2 tsk. Revet ingefær
- 150 g sukker med pektin
- 2 spsk. Tamarindpasta
- 1,5 dl rødvinseddike
- 2 dl god rødvin
- 0,5 dl granatæbleeddike
- 1 spsk. Salt
- 1 tsk. Allehånde (jamaicansk peber)
- 1 tsk. sennupulver

Smag eventuelt til med ekstra sukker, salt og peber

Start med at skære tomaterne i kvarte. Hak løg og chili. Riv ingefær og kom hele molevitten i en gryde med alle de andre ingredienser, kog op og skru herefter ned og lad chutneyen simre i 20-30 minutter. Tag gryden af komfuret og lad den stå i 5 minutter og blend chutneyen med stavblenderen til den er jævn og som du ønsker chutneyen skal være.

Sættes retur på komfuret og lad det hele simre videre indtil chutneyen tykner.

Tilføj Atamon som der står på vejledningen bag på flasken.

- Atamon

Tjek grydens indhold jævnlige 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.

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.

God syltning

Hanne Solberg

[www.cocone.dk](http://www.cocone.dk)

[www.hannesolberg.cocone.dk](http://www.hannesolberg.cocone.dk)

[www.instagram.com/coconedkbyhannesolberg/](https://www.instagram.com/coconedkbyhannesolberg/)

[www.dk.pinterest.com/hannesolberg/](https://www.dk.pinterest.com/hannesolberg/)