

Tomatsauce – henkogt i ovn

- 4 kg tomater – modne og groft hakkede – eller flået

Blendes sammen til en lind pasta:

- 2 store løg
- 8 fed hvidløg
- 2 spsk. Revet ingefær
- 4 chilier – har brugt Apache
- 4 spsk. Salt
- 2 tsk. Knust hel peber evt. røde korn
- 4 spsk. Blandet tørret krydderurter – har brugt Provence blanding
- 1 håndfuld friske krydderurter – timian og rosmarin
- 2 spsk. God olivenolie

Fyldes på til sidst:

- 2 dl god olivenolie
- 4 spsk. Portvin
- 4 spsk. Rødvinseddike
- Kogt vand

Glas:

- 6 stk. 750 ml patentglas
- Atamon

Tomaterne halveres eller skæres i kvarte efter behag. Bruger du store tomater er det måske en god ide at flå dem først. Dette gøres ved at lægge et krydssnit på tomaten og herefter hælde dem i en gryde med kogende vand i 30 sekunder deromkring til skindet løsner sig. 4 kilo er mange at flå så hæld ikke alle i på én gang.

Løg hakkes groft og kommes på en blender sammen med krydderurterne, chili, hvidløg, ingefær og lidt olivenolie, salt og peber. Blend til det er blevet til en jævn lind pasta.

Skold glassene og gummipakningerne. Skyl herefter med Atamon. Prop glassene med tomater og pasta i lag. Mas tomaterne ned i glassene og tilføj 1 spsk. Portvin og rødvinseddike i hvert glas. Fordel også olien i glassene og til sidst hældes kogt vand til 1 cm fra kanten. Luk glassene og sæt dem i en bradepande hvor der er vand i.

Sættes på nederste rille og sæt ovnen på 125 grader. Lad dem henkoge i 2-3 timer til du kan se det bobler op langs siderne. Lad glassene køle af i ovnen til evt. næste dag. Kan holde sig meget længe hvis glassene opbevares køligt og mørkt.

Tomater, krydderurter og chili fra haven.

Glassene er gamle Parfais glas købt på loppemarked og de har fået nye gummipakninger.

God syltning

Hanne Solberg

www.cocone.dk

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

www.instagram.com/coconedkbyhannelsolberg/

www.dk.pinterest.com/hannelsolberg/