

# Syltede TOMATER

---

## Ingredienser:

- 1 kg små tomater
- 650 g rørsukker
- 4 dl æblecidereddike
- 1 tsk. salt
- 1 stang kanel – ca. 5 cm
- 5 nelliker
- Frisk ingefær
- 1 stor eller 2 små chilier skåret i strimler
- En smule Atamon i samt til skylning af glas

Læg tomaterne på et bagepapir og bag dem i ovnen 50-100 grader i 7-12 timer. Tag dem ud og lad dem køle af.

Lav en luge af sukker, eddike og resten af ingredienserne – lad det simre i 15-20 minutter.

Prop det Atamon skyllet glas med tomater. Tag kanelstangen og læg i. Hæld herefter lugen over og luk glasset til med det samme.

Lad tomaterne stå i 8-14 dage og åbn så for helt vidunderligt tilbehør til f.eks. ost, kød eller ovenpå en pizza.



*Hanne Solberg*

[alverdenschili.chilikon.dk](http://alverdenschili.chilikon.dk)  
[chilikon.dk](http://chilikon.dk)

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

