

Chili 'Indigo Rose' Tomatmarmelade

Ingredienser:

- 1 kg 'Indigo Rose' Tomater
- 2 chili 'Royal Black' og 1 chili 'Vampire'
- 300 g frosne 'Vores bær'
- 1 Lime
- 500 g sukker med pektin
- 1 tsk. knuste nelliker
- 1 knust Anis
- En håndfuld jordbærmynte
- ½ vaniljestang
- Atamon



Skær tomaterne i kvarte. Tag stokken ud af chilierne og hak dem let. Kom nelliker og anis i en morter og knus dem. Hak mynten let og tag saften af limefrugten.

Kom det hele i en gryde sammen med sukker og kog op. Lad det simre et minuts tid og tag derefter stavblender og kør igennem massen. Kom gryden tilbage på komfuret og kog op igen. Tilføj herefter vaniljekornene. Skum af hvis nødvendigt inden du fylder på glas.

Fyld på skoldede glas der er skyllet med Atamon.

Fik ca. 1,5 liter ud af portionen.



Hanne Solberg

alverdenschili.chilikon.dk
chilikon.dk

cocone.dk
hannesolberg.cocone.dk

