

Chili-Lime Tomatmarmelade

Ingredienser:

- 1 kg små modne blomme/cocktail tomater
- 2 chilier mellemstærke
- 500 g sukker med pektin
- 1 lime (saften)
- 1 tsk. knuste nelliker
- 1 tsk. muskat
- En håndfuld ingefærmynte
- ½ vaniljestang
- Atamon



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

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 1 liter ud af portionen.



Hanne Solberg

alverdenschili.chilikon.dk
chilikon.dk

cocone.dk
hannesolberg.cocone.dk

