

Tomat-Chili-Æble marmelade

Ingredienser:

- 1 kg 'Crushed Heart' tomater
- 2 chilier 'Maule's Red Striped Mols' og 'Tehrani'
- 3 grønne syrlige æbler
- 400 g sukker med pektin
- En håndfuld æblemynte
- 1 skvæt portvin
- Atamon



Skær tomaterne i kvarte og ligeså med æblerne. Tag stokken ud af chilierne og hak dem let. 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. 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

