

Mandarin Ketchup – Rustik

Ingredienser:

- 1-3 gule og/eller orange chilier - hakkede
- 1,5 kg tomater – modne og groft hakkede
- 2-3 løg – hakkede
- 2-3 fed hvidløg – groft hakkede
- 1 dåse mandariner (Netto)
- 2½ dl klar eddike
- 150 g brun farin
- 150 g rørsukker
- 2 tsk salt
- 1 tsk sort peber
- 1 lille dåse tomatpuré
- Atamon

Kom alle ingredienser undtagen Atamon i en gryde og kog op.

Lad det simre til tomaterne er let smattede. Kør så en stavblender igennem til massen er jævnet. Lad det hele herefter simre videre til det har den tykkelse du ønsker på ketchuppen.

Kommes straks på rene skoldede og Atamon-skyllede flasker eller glas portionen giver ca. 2,5 ltr. Ketchup.

Vær OBS på at det er meget, meget varmt så du ikke brænder dig.

Brug helst en tragt der passer til åbningen i dine flasker eller glas, så er det lettere.

Lad ketchuppen stå i et par dage til den har sat sig.



Hanne Solberg

alverdenschili.chilikon.dk
chilikon.dk

cocone.dk
hannesolberg.cocone.dk

