

# Stærk Tomat Relish 'MiddleEast'

---

## Ingredienser:

- 2 kg tomater
- Restmix der er frasigtet Chilisauce Asian Stærk-Sød  
Find opskriften på [www.alverdenschili.chilikon.dk/diy/opskrifter/](http://www.alverdenschili.chilikon.dk/diy/opskrifter/)
- Salt og peber efter smag
- Atamon

Kom de hakkede tomater i gryden sammen med det der var tilbage efter at 'Asian' chilisaucen var blevet sigtet. Kog op og lad det simre 15-20 minutter og kød derefter stavblenderen igennem til tomaterne er blevet integreret i massen. Kog videre 5 minutter og derefter kommes relishen på skoldede og Atamon skyllede glas som straks lukkes.

Portionen giver ca. 2,5 liter

Synes det var synd at lade al det frasigtede gå til spilde da det stadig indeholdt en masse god smag, så derfor fandt jeg på at tilføje tomater så det blev til et bi-produkt og en relish der kan bruges i hverdagen.



*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)

