

# Tomatchutney Chili Ginger

## Ingredienser:

- 1 kg tomater – groft hakket
- 4 løg – groft til fint hakket
- 4 fed hvidløg
- 1-4 chilier efter smag og styrke
- 1 peberfrugt – groft til fint hakket
- 100 g ingefær
- 1 dl rødvin eller rødvinseddike
- 1 skvæt portvin
- 1 tsk. stærk sennup eller 1 spsk. Sennupskorn
- 200 g brun farin (smag dig frem)
- 1 tsk. allehånde
- 1-2 tsk. salt (smag dig frem)
- Lidt god olivenolie
- Atamon

Start med at skære tomaterne i kvarte. Hak chili, peberfrugt, hvidløg og løg. Hak også ingefæren.

Kom løg og hvidløg i en gryde med lidt olie og svits dem let. Kom herefter alt andet i undtagen Atamon. Lad det simre i 20-30 minutter og blend groft med stavblenderen. Lad herefter chutneyen simre til den tykner til ønskede konsistens. Dette kan tage fra 10 minutter til 2 timer afhængig af tomaternes vandindhold og hvilken varme det hele simrer på. Tjek grydens indhold jævnligt og når det har tyknet til en cremet konsistens hældes chutneyen på Atamon-skyllede glas. Vær OBS på at det er meget, meget varmt så du ikke brænder dig. Brug helst en tragt med stor åbning til dine glas, så er det lettere.

Chutneyen er herligt tilbehør til ost og kød.

Portionen giver ca. 1,8-2,0 liter

Lad chutneyen stå i et 1-2 uger til den har sat sig.



*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)

ALverdenschili

et **CHILIKON**

encyklopedia

