

Tomatchutney Classico

Ingredienser:

- 1 kg tomater – groft hakket
- 500 g løg i tynde halve skiver (både rød og hvide løg)
- 4 fed hvidløg – hakket
- 1-2 chilier – styrke efter smag
- 1 spsk. Stærk sennep
- 1 dl rødvin eller rødvinseddike
- 100 g brun farin
- 100 g rørsukker (smag dig frem)
- 1 tsk. paprika
- 1 tsk. salt (smag dig frem)
- 1 håndfuld hakkede friske krydderurter
- Atamon

Start med at skære tomaterne i kvarte. Hak chili, hvidløg og skær løgene. Hak krydderurterne.

Kom det hele i en gryde og kog op. Lad portionen simre små fem minutter og tag derefter en stavblender igennem massen til den er jævnet groft. Kog herefter det hele ind til chutneyen bliver tyknet.

Chutneyen kommes på rene skoldede glas der er skyllet med Atamon.

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

Portionen giver 1,8-2,0 liter alt efter hvor saftige tomaterne er.



Hanne Solberg

alverdenschili.chilikon.dk
chilikon.dk

cocone.dk
hannesolberg.cocone.dk

