

# Tomatchutney Mexicano

---

## Ingredienser:

- 1 kg tomater – groft hakket
- 1 stort rødløg – hakket (eller 2 små)
- 3 fed hvidløg
- 1-2 chilier efter smag og styrke
- 2 tsk. revet ingefær
- 1 tsk. spidskommen
- 1 tsk. paprika
- 1 håndfuld friske koriander
- 1 håndfuld frisk oregano
- 2 spsk. Brun farin
- 1 spsk. rørsukker
- 1 tsk. salt eller smag til
- Evt. et skvæt rødvin eller portvin
- Atamon

Start med at skære tomaterne i kvarte. Hak chili, hvidløg og løg. Riv ingefær. 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 1,5-1,8 liter alt efter hvor saftige tomaterne er.



*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)

