

Tomatchutney Old English

Ingredienser:

- 1 kg tomater – groft hakket
- 2 løg
- 1 dl æblecidereddike
- 1 skvæt portvin eller rødvin
- 100-200 g rørsukker (smag dig frem)
- 2-3 spsk. Engelsk Sauce eller Worcestershire Sauce
- 1 spsk. Stærk sennup
- 1 tsk. salt
- Atamon

Start med at skære tomaterne i kvarte. Hak hvidløg og løg.

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.

Chutneyen er herligt tilbehør til ost og kød.

Portionen giver ca. 1,2 liter

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



Hanne Solberg

alverdenschili.chilikon.dk

chilikon.dk

cocone.dk
hannesolberg.cocone.dk

