

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

GRÖN TOMATCHUTNEY



Det här behöver du:

- 1 kg gröna tomater
- 250 g rörsocker
- 2 msk honung
- 6-7 vitlöksklyftor
- 1-2 chilifrukt, urkärnad och finhackad
- 2 tsk riven ingefära
- 2 lime, rivet skal och saft
- 1,5 dl vitvinsvinäger
- 0,5 tsk stött kardemumma
- 2 hela bitar kanel
- 1 nypa salt

Gör så här:

1. Placera alla ingredienser i en gryta. Tomaterna skär du i medelstora bitar och vitlöksklyftorna delar du en-två gånger. Vi har använt små körsbärstomater här, så de behöver bara halveras.
2. Koka upp, rör om och låt småputtra någon timme med regelbunden omrörning.
3. Smaka av, den ska vara söt och syrlig med viss hetta. Justera hettan uppåt vid behov. Pepparfrukter varierar extremt mycket och det kan vara svårt att hamna rätt.
4. Häll upp chutneyn i väl rengjorda glas och förslut direkt och kyl av genast. Bäst smakar den om den får mogna ett par veckor.

Passar fint till smakrik ost, Indisk curry eller andra kött-och fågelrätter.