

OPPSKRIFTER

INGREDIENSER

1 KG UMODNE TOMATER
- GRØNNE OG ORANSJE
450 G SUKKER
1 SITRON



TIPS! DU KAN STERILISERE GLASS VED Å HA DEM
I STEKEOVNEN VED 100 GRADER I 10 MINUTTER.

TOMATSYLTETØY

SLIK GJØR DU:

- Hakk tomatene i terninger + innmaten til en sitron i små biter.
- Ha tomatene og sitronen i en kjele og hell over sukker.
- Kok opp under omrøring. Pass på at du ikke har så høy temperatur at sukkeret brenner seg.
- La syltetøyet koke uten lokk. Tomatene vil slippe mye væske, og du ønsker å koke inn syltetøyet så det får en konsistens som minner om litt løst syltetøy. Bruk eventuelt en stavmikser og mos syltetøyet til du har fått den konsistensen du ønsker.
- Ta ut en prøve – ca. 1 ts av syltetøyet, legg det på en tallerken og sett det i kjøleskapet. Vent noen minutter, og se om syltetøyet har blitt så tykt som du ønsker å ha det. Hvis det fremdeles er for flytende, så koker du det lenger.
- Ha det varme syltetøyet i rene, steriliserte glass. Skru på lokket, og sett lokkene opp ned mens de avkjøles.