



Tomatketchup

1 portion

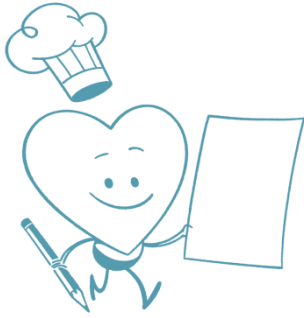
- 5 kg friske tomater
- 2 kg æbler
- 500 gram løg, pillet vægt
- 3 røde peberfrugt
- 65 gram salt
- 250 gram sukker
- 1 dl eddike
- 4 spsk. Atamon, flydende



Fremgangsmåde:

1. Tomaterne skylles og skæres i mindre stykker.
2. Æblerne skylles, og skæres ligeledes i mindre stykker, man fjerner blomst, stil, og kernehus.
3. Løg pilles, og skæres i kvarte.
4. Peberfrugterne renses, det vil sige man fjerner stilk og kerner.
5. Det hele køres nu igennem en kødhakker, eller en foodprocessor.
6. Mosen koges sagte i ca. 30 minutter sammen med salt, sukker og eddike.
7. Mosen gnides igennem et dørslag (sigte).
8. Pureen koges igen nu i 110-15 minutter uden låg.
9. Atamon tilsættes.
10. Pureen fyldes nu i varme, atamonskyllede flasker, der lukkes med det samme.

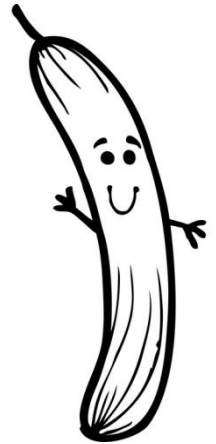




Remoulade

1 portion

- 200 gram mayonnaise
- 1-2 spsk. kryddereddike (hvid balsamico)
- 1-2 spsk. Dijonsennep
- 1 spsk. hakkede syltede agurker
- 1 spsk. kapers
- 2-3 spsk. hakket persille
- ½ spsk. frisk estragon, eller 1 tsk. tørret



Fremgangsmåde:

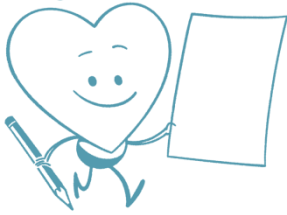
Alle ingredienserne kommes i en skål, og røres sammen.





Rød pesto med peberfrugt og tomat

1 portion



- 1 rød snackpeber
- 20 gram mandler
- 80 gram soltørrede tomater
- 2 fed hvidløg
- 2 dl solsikkeolie

Fremgangsmåde:

1. Hak alle ingredienserne i en minihakker.
2. Tilsæt olie lidt ad gangen, indtil du opnår den konsistens, du gerne vil have.

Holdbarhed: 1 uge i køleskab.

