

Stikkelsbær-relish

Ingredienser til ca. 5 glas

500 g stikkelsbær, halverede
250 g coctail tomater
1 rød peberfrugt
125 g zittauerløg - ca. 3 små løg
3 cm frisk ingefær
2 øko appelsiner

2 del. æbleeddike
1 dl. lys sirup
200 g sukker
2 tsk. salt
1 brev Melatin syltekrydderier
1 tsk Melatin (syltning)
2 tsk. Atamon til skylning af glas

fremgangsmåde:

Stikkelsbærerne nippes, renses og halveres. Coctailtomaterne skæres i kvarte stykker og peberfrugten renses og skæres i små tern. Den friske ingefær skrælles og skæres i små tern. Skrællen på økoapp. rives af med et julienne-jern (se billedet)

Pil og halver løgene og skær dem i halvtykke skiver. Herefter skoldes de i varmt vand og afdryppes.

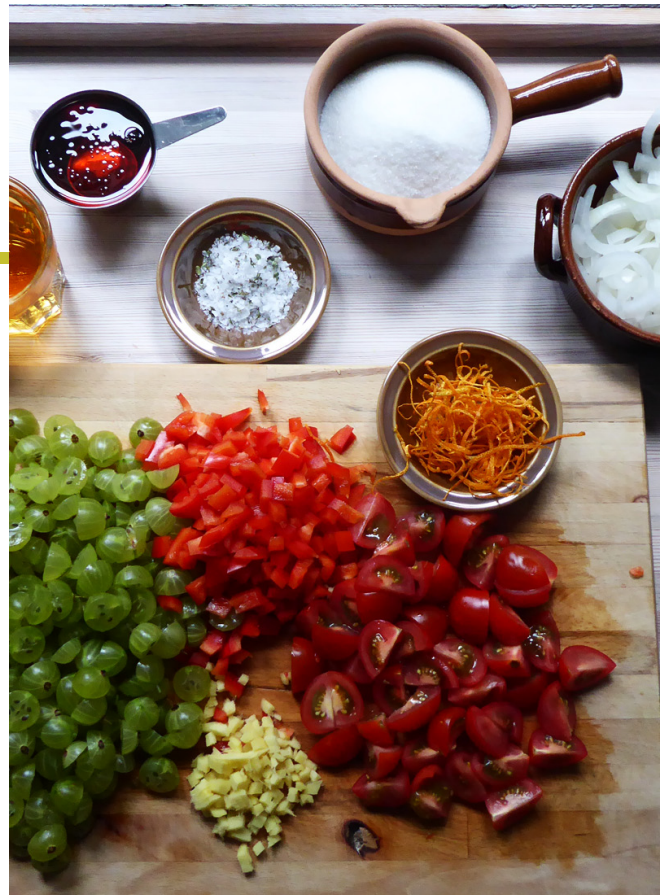
Ingredienserne blandes og overhældes med eddike og sirup. Sukker og salt tilsættes. Kom syltekrydderierne i en tepose og læg den i gryden.

Massen bringes langsomt i kog og koger i ca. 10 min. Tag posen op. Glassene skylles med kogt vand med Atamon.

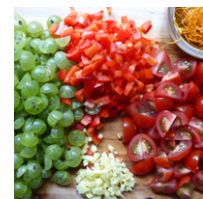
Når massen har kogt færdig, og hvis man vil have en tykkere konsistens, kan man tilsætte 1 tsk Melatin (bland 1 tsk. sukker med pulveret inden det hældes i gryden). Den færdige relish hældes på de skoldede glas, som lukkes med det samme.

kommentar:

Smager fortræffelig til fiskeretter og kylling hvor man har behov for ekstra krydderier og smag.



Layout, foto: Janne Aarre 2015 golfognatur.dk



Velbekomme