

Tomatmarmelad med vanilj och lime

(Tre små burkar)

Jag tyckte inte tomatmarmelad lät något vidare gott när jag först läste receptet, men en jobbarkompis berättade att hon gjort en tomatmarmelad som var sååå god. Och den här är faktiskt supergod. Jag tror det är lime som ger den fina smaken, och så vaniljstäng förstås. Väl värd att prova. Om man använder vanligt socker blir den som en ganska lös sylt som är god till ostkaka, pannkakor, våfflor eller glass.

500 g tomater
250 g gelésocker
2 rågade matskedar honung
1 vaniljstäng
saft och skal från ½ lime

Skölj och skär tomaterna i klyftor och ta bort fästet. Lägg socker, honung och tomater i en gryta. Dela vaniljstäng och skrapa ur fröna. Lägg i vaniljstäng och frön i grytan. Koka tills marmeladen kokat ihop och gör marmeladprov för att kontrollera så marmeladen är klar.



Pressa i limesaft och finrivet skal när marmeladen är färdigkokt. Mixa ev. med stavmixer för att få en slät marmelad. Ta upp vaniljstäng och häll upp marmeladen på varma, väl rengjorda burkar. Burkarna steriliseras genom att lägga dem tillsammans med locken i ugnen i 100 grader i 30 minuter.

Marmeladprov:

Häll lite marmelad på ett fat och sätt in det i kylen i några minuter. Om marmeladen flyter ihop direkt när man drar en sked igenom, behöver den koka lite till.

Tips:

Jag kokar gärna sylt på vintern när jag har mer tid, och då är det perfekt att ta tomater som man inte hunnit äta upp färska och som man stoppat i frysen. Man behöver inte skälla dem eller förbereda på något sätt. Lägg dem i en burk med lock eller en fryspåse med klämma, så är det bara att fylla på vartefter.

Om du ska koka sylt på frysta tomater är det bäst att tina dem först och hälla bort så mycket av vätskan som möjligt, annars blir marmeladen lös.

För att marmeladen inte ska mögla är det viktigt att sterilisera burkarna. Diska dem först väl och ställ dem sedan 20 minuter i ugnen på 100 grader. Det är bekvämt att ställa alla burkar och avskruvade lock i en ugnsfast form så kan man lätt lyfta ut hela formen. Sen kan man låta burkarna stå kvar i formen medan man häller i marmeladen, så slipper man kladda runt så mycket. De heta burkarna och locken går bra att hantera om man har en disktrasa emellan. Då får man grepp utan att bränna fingrarna.

Jag har en gammal såskastrull med pip. Den är perfekt att ha sylt eller marmelad i när man ska hälla den i burkarna.

Suzanne Gundler

