Chilimarmelade

Ingredienser



♥ 150 g rød chili (renset vekt, se tips)
♥ 150 g rød paprika (renset vekt)
♥ 1 kg syltesukker (se tips)
♥ 6 dl eplesidereddik

Fremgangsmåte

Ha chili og paprika i en food processor med hakkekniv og kjør til både chili og paprika er helt fint hakket.

Ha eddik og syltesukker i en stor, tykkbunnet kjele og kok opp slik at sukkeret løser seg opp. Tilsett chili- og paprikamosen og la blandingen koke under omrøring i ca. 10 minutter.

Ta kjelen av platen og avkjøl i 40 minutter. Rør av og til. Du vil se at marmeladen blir tykkere og tykkere i konsistensen etter hvert som den avkjøles og at de små bitene chili og paprika fordeler seg jevnt i marmeladen.

Ha marmeladen på rene syltetøyglass. Avkjøl helt før du har på lokket.

Tips

♥ Det er spesielt de små frøene inni den røde chilien som er sterke, så rens ut alle frøene før du deler opp chilien. Vask gjerne den rensede chilien i kaldt vann. Pass også på at du ikke tar deg i øynene når du renser chili og at du vasker hendene godt

når du er ferdig, for det kan svi kraftig i øynene.

♥ Syltesukker er vanlig sukker som er tilsatt pektin som gjør at marmeladen kommer til å tykne nesten til en gelé ved avkjøling. Fås tak i hos de fleste store matvarebutikkene.

♥ Det er ikke noe i veien for å halvere oppskriften.

♥ Marmeladeglassene bør oppbevares i kjøleskapet.

♥ Jeg synes denne chilimarmeladen smaker nydelig til alle typer oster, enten det er gulost, hvitskimmelsoster eller blåskimmelsoster.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/chilimarmelade