Gul tomatmarmelade



Ingredienser

♥ 500 g gule cherrytomater
♥ 1 dl vann
♥ 1 sitron, presset saft
♥ 2 dl brunt sukker (se tips)
♥ 1 vaniljestang (se tips)

Fremgangsmåte

Finn frem ingrediensene.

Del de gule cherrytomatene på midten og ha dem i en kjele sammen med vann, presset sitronsaft og brunt sukker. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut vaniljefrøene. Ha både vaniljefrø og selve vaniljestangen i kjelen.

Varm opp på middels varme til du ser at tomatene begynner å bli myke og avgi væske. Øk da temperaturen på platen og la marmeladen småkoke uten lokk i ca 10 - 15 minutter. Rør hele tiden så marmeladen ikke setter seg i bunnen av kjelen.

Ta kjelen av platen, fjern vaniljestangen, og avkjøl syltetøyet før du heller det i en syltetøyskål (eller et syltetøyglass).

Tips

♥ Jeg brukte her 1 vaniljestang, men det går like bra og er en god del billigere å bruke 1 ts vaniljepasta (som er en vaniljesirup som fås kjøpt i de fleste matbutikkene).

♥ Med brunt sukker mener jeg her (og ellers også) lysebrunt demerarasukker - altså ikke mørkebrunt farinsukker.

♥ Gul tomatmarmelade bør oppbevares kjølig. Skal du oppbevare den over lengre tid, anbefaler jeg deg å fryse den ned i plastbokser.

♥ Denne porsjonen gir en mellomstor skål med marmelade. Det er bare å gange opp oppskriften hvis du vil lage en større porsjon.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gul-tomatmarmelade