Baconmarmelade (Bacon Jam)



Ingredienser

- ♥ 300 g bacon (i tynne skiver)
- ♥ 2 ss olivenolje
- ♥ 1 løk
- ♥ 3 fedd hvitløk
- ♥ 1 rød chili (se tips)
- ♥ 1 dl lønnesirup
- ♥ 1 dl brunt sukker
- ♥ 1 ts dijonsennep
- ♥ 0,5 dl rødvinseddik
- ♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Skjær baconskivene i små biter. Ha disse i en stekepanne med litt olje. Stek baconbitene til de er gjennomstekte og ha dem deretter over i en mellomstor kjele.

Fortsett i den samme pannen som du stekte baconet i (ikke vask stekepannen) og tilsett litt mer olje. Tilsett løk som er skjært i tynne skiver og hakket hvitløk. Kutt chili i små biter (fjern gjerne frøene inni chilien først for å unngå at marmeladen blir for sterk). Stek løk, hvitløk og chili på middels varme i noen minutter, til løken er blank, myk og gyllen.

Finn frem kjelen med baconet og tilsett lønnesirup, brunt sukker, dijonsennep og rødvinseddik. Tilsett også stekt løk, hvitløk og chili. Bland alt godt sammen, og gi blandingen et oppkok. Senk varmen på platen og la blandingen småkoke uten lokk på middels varme i 10 - 15 minutter under omrøring. Den ferdigkokte marmeladen skal bli mørkere i fargen og nokså tykk i konsistensen. Ta kjelen av platen og smak

til med kvernet salt og pepper.

Ha baconmarmeladen på et syltetøyglass.

Tips

♥ Baconmarmeladen skal småkoke til den blir nokså tykk i konsistensen. Den vil tykne ytterligere ved avkjøling. Dersom du synes at marmeladen har blitt alt for tykk og seig, kan du røre inn et par spiseskjeer kokende varmt vann.

♥ Baconmarmeladen holder seg i opp til 2 uker dersom det oppbevares i kjøleskapet.

♥ Baconmarmeladen bør oppbevares i kjøleskapet, men ta glasset gjerne ut av kjøleskapet en god stund før du vil bruke marmeladen slik at den blir romtemperert før servering.

♥ Tilpass mengden chili til hvor sterk du ønsker baconmarmeladen. Jeg synes det er passe med 1 hel chili, så lenge jeg fjerner frøene på innsiden først. Du kan enten øke eller redusere mengden, alt etter smak.

♥ Som en variasjon av denne baconmarmeladen, kan du tilsette 250 g cherrytomater (del dem på midten) i kjelen, og la tomatene småkoke sammen med resten av ingrediensene. Øk i så fall koketiden til ca. 30 minutter.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/baconmarmelade-bacon-jam