

Syltede grønne tomater



1 kg grønne tomater
3 dl eddike
3 dl vand
600 g sukker
1 vaniljestang
1 tsk flydende Atamon

Bruges tomaterne uden at skære dem i stykker, skal de prikkes dybt med en gaffel.

Kog en lage af eddike, vand, sukker og vanilje.

Den færdige lage koges yderligere et par minutter og læg nu et lag tomater i lidt ad gangen, lad det hele koge videre i 5-7 minutter ved svagere varme.

Tomaterne tages op med en hulske og kommes i Atamon skoldede glas, fyldes halvt.

Til sidst koges lagen op igen og tages af varmen og lad den køle af 10 minutter, og til sidst kommes Atamon i lagen. Hæld lagen på glassene og luk låget.

Glassene opbevares i et mørkt koldt rum, gerne med en temperatur på ikke over 10°.

Kilde: Inspireret af Anita Thormhave Simonsen

11.10.2011