Løgmarmelade med chili



Mangler du inspiration til lækker hjemmelavet marmelade? Prøv Briand Funders løgmarmelade med chili, som passer rigtig godt til kødretter, i sandwich, til ost og på smørrebrød.

Opskrift af: Briand Funder

Tilberedningstid: 10 min. + 30 min. kogetid
Antal personer: 0

Ingredienser

- 500 g pillede løg
- 1 chili efter eget ønske
- 100 g rørsukker
- 1 dl æblemost
- 1 dl æbleeddike
- Salt og peber

Fremgangsmåde

Skær løgene i tynde både og brun dem i en gryde i lidt olie. Tilsæt finthakket chili, rørsukker, æblemost og æbleeddike. Lad det hele simre ved svag varme, til væsken er kogt væk, og konsistensen er marmeladeagtig. Smag til med salt og peber.

Tips
Opbevar marmeladen i glas på køl, så kan den holde sig flere uger.

Servér gerne marmeladen til kødretter, i sandwich, til ost og på smørrebrød.