Tomatmarmelade med grønne tomater og salvie



Mangler du inspiration til lækker hjemmelavet marmelade? Prøv Briand Funders tomatmarmelade med grønne tomater og salvie, 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 grønne tomater
- 100 g rørsukker
- 1 dl æbleeddike
- Frisk eller tørret salvie efter smag
- Salt og peber

Fremgangsmåde

Skær tomaterne i tynde både og kom dem i en gryde med rørsukker og æbleeddike. Lad det simre ved svag varme, til konsistensen er marmeladeagtig. Tilsæt hakket salvie efter ønske og 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.