



TOMATMARMELAD
MED KANEL

vikentomater®

Marmelad gjord på tomater är väldigt gott. Använd gärna en sort med hög lycopenhalt, till exempel Corianne så blir marmeladen nyttigare.

8 dl tomater t ex Arvento, Corianne
3 dl syltsocker
1–2 kanelstänger
1 msk melatin

Skär bort stjälkfästet och skiva tomaterna. Koka dem mjuka på svag värme, ca 10 minuter. Tillsätt därefter melatin samt socker och kanelstänger. Rör ihop ingredienserna och koka ihop marmeladen under omrörning tills du är nöjd med konsistensen. Ta bort kanelstängerna och häll upp marmeladen på rena burkar och förslut. Förvara i kylskåp.

Tomatmarmelad är lika gott på frukostmackan som på en skorpa med kardemummaskak. Den passar även till dessertost typ Roquefort och är perfekt på ostbrickan.

Mer nyheter, info och recept på
www.vikentomater.se