

Grøn tomatmarmelade



½ liter

8 grønne tomater, i små tern
2 spsk friskpresset citronsaft
1 tsk usprøjtet citronskal
1 stjerneanis
250 g sukker

Kom tomaterne i en gryde sammen med citronsaft, citronskal og stjerneanis og bring det i kog.

Kog tomaterne ved svag varme og under låg i omkring 15 minutter. Rør i blandingen en gang imellem.

Tilsæt sukkeret, rør rundt og lad marmeladen koge uden låg i 3 minutter.

Hæld marmeladen på et skoldet glas og lad det køle af. Opbevar marmeladen på køl. Server fx til ost.

Kilde: arla.dk
23.09.2019