

Tomatmarmelad med hetta

1 kg tomater
2 röda chilifruktar
2 lime
1 kg syltsocker

Strimla chilifrukten. Kör den tillsammans med tomaterna i en mixer.

Riv skalet och pressa safter ur limen.

Blanda det plus sockret i en gryta och koka under omrörning i 7 - 8 minuter.

Ta grytan från värmen och skumma noga.

Häll upp marmeladen på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.

Lycka till!

Ing-Marie