

Æblekompot med tomat og rosin

1 glas

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skær æbler og skalotteløg i tern. Halver cherrytomaterne.

Kom æbler, skalotteløg, tomater og rosiner i en gryde. Tilsæt sukker, æblecidereddike, stjerneanis og chiliflager. Bring det i kog og lad det småsimre i 45 minutter til væden er kogt ind. Fjern evt. låget de sidste minutter. Fjern stjerneanis og kom æblekompotten på et rengjort glas.

Holdbarhed: 2-3 uger i køleskab.

Ingredienser

4 æbler

1 skalotteløg

100 g cherrytomater

50 g rosiner

1½ dl sukker

1½ dl æblecidereddike

2 stjerneanis

½ tsk. chiliflager