

# Tomatillo salsa

---

## Det skal I bruge:

- Grønne tomater eller tomatillos
- Saltlage til de grønne tomater (10 dele vand og 1 del salt)
- Syltelage til de saltede, grønne tomater (1,5 dele sukker, 1 del vand og 1 del eddike, f.eks. lager-, frugt- eller vineddike)
- Frisk ingefær, chili, hvidløg og peberrod
- Krydderier (allehånde, kardemommekapsler, sennepsfrø, lang peber og hel sort peber)
- Rene og skoldede sylteglas

## Sådan gør I:

1. Vask grundigt hænder med sæbe.
2. Skyl de grønne tomater.
3. Kog vand og salt til saltet er opløst og køl af.
4. Prik tomaterne 10 gange med en gaffel og læg dem i den afkølede saltlage til næste dag.
5. Kog de saltede, grønne tomater i syltelage tilsat de friske ingredienser (undtagen peberrod) og krydderier i 10 min.
6. Hæld de grønne tomater op i et dørslag over en gryde og bevar syltelagen.
7. Skær de grønne tomater i den ønskede form.
8. Kog de udskårne, grønne tomater i syltelagen tilsat finthakket ingefær, chili og hvidløg samt revet peberrod og lang peber i 5 min.
9. Fyld et rent og skoldet sylteglas med de udskårne, grønne tomater.
10. Fyld glasset med kogende syltelage (1 cm fra kanten) og luk straks.

## Sådan fordeler I opgaverne:

- X pers. skyller de grønne tomater
- X pers. koger saltlagen
- X pers. prikker tomaterne og lægger dem i saltlage
- X pers. koger syltelage
- X pers. skærer de grønne tomater i små tern
- X pers. hakker og river ingefær, chili, hvidløg samt revet peberrod og lang peber
- X pers. fylder de grønne tomater på glas og sætter labels på

