

[συνταγές / λαχανικά και άλλα](#)

## Μαρμελάδα τσίλι



- 10 λεπτά προετοιμασίας και 30-40 λεπτά μαγείρεμα

### Χρόνος Εκτέλεσης

- εύκολη συνταγή

## **Βαθμός Δυσκολίας**

- 500 γρ.

## **Μερίδα/ες**

Μια μαρμελάδα για ενήλικες, και ειδικά για τους λάτρεις των πιο ιδιαίτερων γεύσεων. Η μαρμελάδα τσίλι είναι και γλυκιά και ξινή και καυτερή, έχοντας μια άκρως ενδιαφέρουσα γεύση. Η μαρμελάδα αυτή δεν τρώγεται με τις φρυγανιές, αλλά αποτελεί το τέλειο συνοδευτικό σε μια πιατέλα τυριών και αλλαντικών. Δοκιμάστε τη και δεν θα χάσετε!

## **Συστατικά**

**Αρωματική, Καυτερή, Κατάλληλη για χορτοφάγους, για vegan, Χωρίς γλουτένη**

- 400 γρ. ώριμα ντοματίνια ή ντομάτες
- 1 κόκκινο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1 μεγάλη σκελίδα σκόρδο, ψιλοκομμένη
- 1 κοφτό κ.γλ. πιπερόριζα (τζίντζερ) Ήλιος
- 1-2 πιπερίτσες Ήλιος, λιωμένες στο γουδοχέρι ή στο πολυμίξερ
- 125 ml ξύδι από λευκό κρασί ή μηλόξυδο
- 150 γρ. καστανή ζάχαρη

## **Εκτέλεση**

1.

Κόβουμε τα ντοματίνια στη μέση (αν χρησιμοποιούμε ντομάτες κανονικές, τις κόβουμε σε μεγάλα κομμάτια). Σε μια κατσαρόλα με βαρύ πάτο κατά προτίμηση βάζουμε τις ντομάτες και προσθέτουμε το κρεμμύδι, το σκόρδο, την πιπερόριζα και τις λιωμένες πιπερίτσες. Προσθέτουμε και το ξύδι και τη ζάχαρη. Μόλις πάρει το μείγμα μας μία βράση, ελαττώνουμε τη θερμοκρασία και αφήνουμε τη μαρμελάδα να μαγειρευτεί για περίπου 30-40 λεπτά, ανακατεύοντας κατά διαστήματα για να μην κολλήσει στην κατσαρόλα. Η μαρμελάδα μας είναι έτοιμη όταν έχει σφίξει αρκετά και δεν «κλείνει» αμέσως όταν κάνουμε μια γραμμή με την κουτάλα. Για να το καταλάβουμε καλύτερα, βάζουμε σε ένα πιατάκι ένα κουταλάκι από τη μαρμελάδα και το βάζουμε στην κατάψυξη για 30 δευτερόλεπτα. Εάν, όταν το βγάλουμε και του κάνουμε μια γραμμή στη μέση με ένα κουτάλι, στέκεται για λίγο τότε είναι έτοιμη. Αλλιώς, επιστρέφουμε στη φωτιά και μαγειρεύουμε για άλλα λίγα λεπτά.

2.

Αποθηκεύουμε τη μαρμελάδα μας σε αποστειρωμένα βάζα και αποθηκεύουμε στο ψυγείο. Σερβίρεται ιδανικά με μια πιατέλα τυριών και κριτσινιών, ενώ ταιριάζει και με όσες πίτες περιέχουν τυρί, ενώ μπορεί να δώσει μια ιδιαίτερη γεύση στα τوست σας.

## Σχετικά προϊόντα

### [Πιπερόριζα](#)



Η πιπερόριζα αποτελεί ένα καυτερό, έντονα αρωματικό με ελαφρά λεμονάτη γεύση μπαχαρικό στην κουζίνα. Η πιπερόριζα (τζίντζερ) σε σκόνη προκύπτει μετά από απλή ξήρανση αποφλοιωμένης ρίζας φρέσκου τζίντζερ. Έχει ανοιχτό κίτρινο χρώμα και μια πικάντικη μυρωδιά.

που δείχνει φρεσκάδα.

[...περισσότερα](#)

## Τσίλι



Υπάρχουν περισσότερα από 400 ποικιλίες του τσίλι διαθέσιμα σε όλο τον κόσμο. Διαφέρουν σε οξύτητα, το μέγεθος, το σχήμα και τα χρώματα. Το τσίλι προέρχεται από νωπούς ή αποξηραμένους καρπούς δύο ειδών πιπεριάς ανούμ και φρούτεσκενς. Δίνουν καυτερή, πικάντικη γεύση σε πολλά φαγητά, σούπες και σάλτσες ...

[...περισσότερα](#)