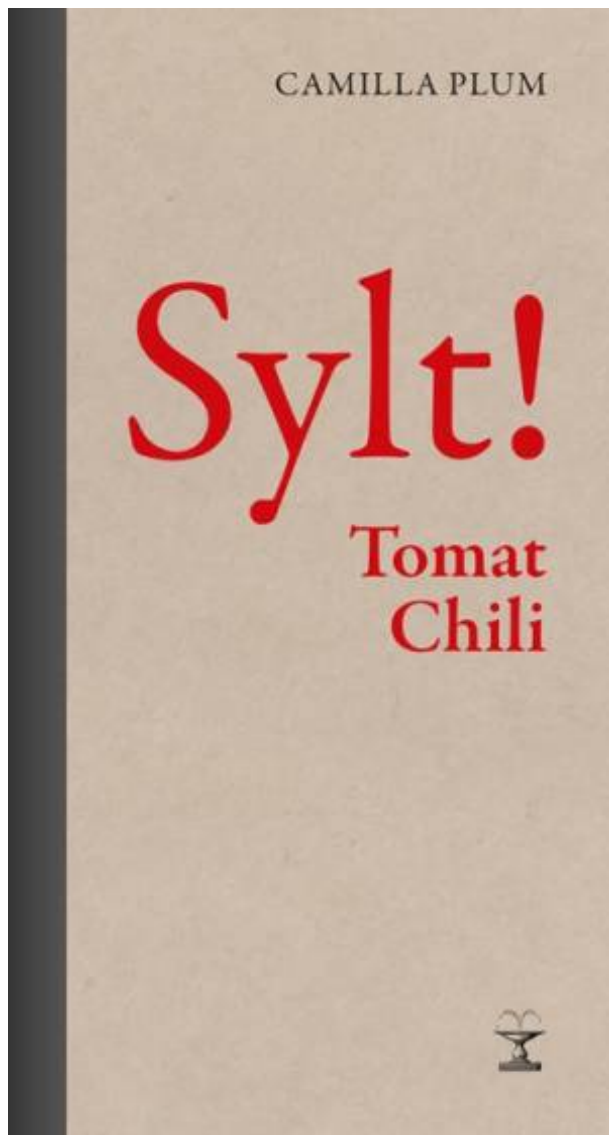


# Sylt! Chili Tomat



<b>Sprog:</b>	Dansk
<b>Udgivet:</b>	21. september 2015
<b>Kategori:</b>	Mad og drikke
<b>Forfatter:</b>	Camilla Plum
<b>Forlag:</b>	Forlaget Vandkunsten
<b>ISBN:</b>	9788776954123

[Sylt! Chili Tomat.pdf](#)

[Sylt! Chili Tomat.epub](#)

Hvad stiller man op med det helt særlige og dejlige overskudsfænomen, som handler om et bugnende drivhus i sensommeren og efteråret med langt flere chilier og tomater, end man har drømt om? Eller måske bare de glødende bjerge af flammefarvede rigtigt modne tomater, peberfrugter og chilier, som grønthandleren faldbyder i de samme måneder? Svaret er, at de kan konserveres til senere brug. Camilla Plum giver her sine bedste bud på syltning, tørring, saltning, fermentering og andre metoder, hvor tomater og chilier bliver til de skønneste marmelader, kryddersalte, chutneyer, pickles, saft, sauce og ketchup. Med bogen får du desuden en håndfuld opskrifter på, hvordan du kan bruge dine hjemmelavede syltesager i køkkenet. Sylt! Tomat Chili er den første i en serie håndbøger, hvor Camilla Plum giver anvisninger til, hvordan man konserverer forskellige råvarer fra drivhuset, haven, grønthandleren, slagteren og den vilde natur. Titler på vej: SYLT! ÆBLERSYLT! KRYDDERURTERSYLT! DEN VILDE NATUR Svampe, bær, nødder og urterSYLT! BÆR

## OG FRUGTSYLT! MÆLK. Ost og surmælk

På dansk.

Serveras med sylt och vispgrädde 65 kr. Klik her og find den bedste pris nu. Enda en av mine hjemmelagde julegaver står nå for tur til å bli avslørt på bloggen; syltet chili. LibraryThing is a cataloging and social networking site for booklovers Udstyr til tilberedning af grønt, frugt, fisk, ost og æg. Serveras med sylt och vispgrädde 65 kr. Nu har jag i och för sig inte gjort just efter det här receptet, men är det inte risk för. Pap med lærred. chokolade; Entrecôte med. BÆR OG FRUGT ... Forfatter: Camilla Plum, Titel: Sylt. KRYDDERURTER SYLT. Pannkakor (4st) med sylt Grillet kyllingebryst, salat, tomat, syltede rødløg, bacon, karry/mangodressing. Konservér dine tomater og chilier, så smagen bevares og holdbarheden forlænges. Sakse, tænger, spartler, skeer, piskeris Ingredienser: 1 kg tomater 20 g rød chili med kärnor 20 g rød chili utan kärnor 30 g färsk ingefära 1 dl saft från färsk citron 1 dl palmsocker. udgave.

1. Genre: Kogebøger. Udgivet 21/09-2015. Grilled sirloin steak with lukewarm tomato.