

Tomatmarmelad



 30 min.  56 kcal  SteviaSweet Crystal

Gör så här

Dela tomaterna i fyra klyftor, gröp ur fröna och den hårda delen. Lägg tomaterna i en kastrull och tillsätt [SteviaSweet Crystal](#), limesaft och kryddor. Koka blandningen under lock i 20 minuter. Ta bort stjärnanis.

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten i ca 5 minuter. Pressa ut vattnet från gelatinet och blanda i tomatmassan. Blanda till slät marmelad med en stavmixer och låt marmeladen kallna. Serveras som tillbehör till ost och köträtter. Håller cirka en vecka i kylskåp.

Ingredienser för 3 dl

6	medelstora tomater
1 dl	SteviaSweet Crystal
1 tsk	malen vanilj
1/2 dl	limesaft
3	stjärnanis
1/2 tsk	salt
2 (6g)	gelatinblad

Näringsvärde per portion

56	kcal
236	kJ
3.5	Protein i g
8.5	Kolhydrater i g
<1	Fett i g