

VUODEN 2013 VIHANNES CHILI

Säilö chilejä

TULOSTA
SÄILÖNTÄ-
TARROJA!

www.martat.fi

Martat 

Liharuoaan lisäkkeenä tai grillatun makkaran kaverina.

CHILI-PUNAHERUKKAHILLO

4–5 punaista mietoa chilipalkoa (noin 250 g)
2 keskivahvaa chilipalkoa
2 salottisipulia
2 valkosipulinkynttä
4–5 dl punaherukoita
2 dl valkoviinietikkaa
1 dl vettä
2 rkl raastettua tuoretta inkivääriä
4 dl sokeria
2 tl suolaa

Kun käsittelet vahvoja chilejä, käytä suojakäsineitä. Varo koskettamasta käsillä kasvoja ennen kuin olet pessyt kädet todella hyvin.

HALKAISE CHILIT, poista siemenet. Leikkaa chilit pieniksi kuutioiksi. Jos haluat hillosta tulisempaa, käytä enemmän tulisia chilipalkoja. Hienonna myös kuoritut salottisipulit ja valkosipulinkyntset.

MITTAA KAIKKI aineet kattilaan ja kuumenna kiehuvaaksi. Laske lämpöä ja anna seoksen poreilla hiljalleen noin 30 minuuttia. Seos saa jäädä tässä vaiheessa melko löysäksi. Nosta kattila liedeltä. Täytä puhtaat, kuumat lasipurkit piripintaan hillolla. Sulje purkit välittömästi. Säilytä viileässä.

Kokeile myös juustojen ja patongin kanssa.

PAHOLAISEN HILLO

500 g kypsiä tomaatteja
1 punainen paprika
3 punaista mietoa chiliä
2 valkosipulinkynttä
1 tl suolaa
½ tl mustapippuria
1 tl oreganoa
2 rkl (omena)viinietikkaa
2 dl hillosokeria

LEIKKAA TOMAATIT pieniksi kuutioiksi. Halkaise paprika ja chilit, poista siemenet. Leikkaa puolikkaat pieniksi kuutioiksi. Hienonna kuoritut valkosipulinkyntset.

LAITA KATTILAAN pilkotut tomaatit, paprika, chilit ja valkosipuli. Mittaa joukkoon suola, mustapippuri ja oregano. Keitä hiljaksiin noin puoli tuntia. Lisää etikkaa ja hillosokeria ja keitä vielä noin 10 minuuttia. Nosta kattila levyltä ja anna jäähtyä hetki. Täytä puhtaat, kuumat lasipurkit piripintaan hillolla. Sulje purkit. Säilytä viileässä.

Chilejä voi **säilöä** monella tavalla. Niitä voi esim. **kuivata**, jolloin maut, aromit ja värit säilyvät melko hyvin. Kuivatut chilit ovat kevyitä käsitellä eivätkä vaadi paljon säilytystilaa.

Chilejä voi säilöä myös **pakastamalla**. Tulusuus, aromi ja maku säilyvät, ainoastaan rakenne muuttuu, sillä chileistä tulee vetisiä. Chileistä voi myös tehdä etikäsäilykkeitä, hilloja, hillokkeita ja marmeladeja.

Kotisäilöjän kirja

Marttojen Kotisäilöjän kirjassa esitellään erilaisia tapoja säilöä marjoja, hedelmiä ja kasviksia. Myös sienten säilöntää käsitellään omassa jaksossaan.

Kirja on avuksi ja hyödyksi aloittelevalle kotisäilöjälle, mutta antaa uutta myös kokeneelle hillon keittäjälle.

144 sivua. 22 €

Tilaa:

www.martanpuoti.fi



22€

Martat