



Lilahagyma „lekvár”

Szívből jövő édes meglepetés

kb. 4 üveg ((200 ml-es)

 Könnyen elkészíthető

 up to 60 Min.



Hozzávalók:

Az elkészítéshez:

600 g lilahagyma (előkészítve mérjük le)
6 ág friss kakukkfű vagy majoranna
4 ek. olívaolaj
400 ml fehérbor (félszáraz)
100 ml balsamecet
0,5 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 3:1
1 teáskanál só
150 g cukor
frissen őrölt feketebors

1 Előkészítés:

A hagymát meghámozzuk, elfelezzük, és vékony csíkokra vágjuk vagy konyhai robotgéppel durvára aprítjuk, majd kimérjük a 600 g hagymát. A fűszernövényeket megmossuk és konyhai cérnával kis csokorba kötjük.

2 Elkészítés:

Az olívaolajat egy nagy főzőedényben felforrósítjuk és a hagymát kb. 5 percig pároljuk benne. Ezután felöntjük a fehérborral és a balsamecettel. Hozzáadjuk a fűszercsokrot és a dzsemfixet és a cukrot, majd jól összekeverjük. Keverés közben felforraljuk és kb. 3 percig főzzük, közben néha megkeverjük. Eltávolítjuk a fűszernövényt, a hagymapépet sóval, borssal íze-sítjük. Az előkészített üvegeket peremig töltjük. Csavaros tetővel lezárjuk, majd az üveget rögtön megfordítjuk és a tetejére fordítva kb. 5 percig állni hagyjuk.

Tip from the Test Kitchen

- A lekvár nagyon jól illik fűszeres sajtokhoz.