

## Gratinerad getost med tomatmarmelad.

6 portioner.

Tomatmarmelad till 1 Liter

0.75 kg

1 Citron

1.5 bitar färsk, hel ingefära

1 kg socker

0.5 flaska certo fruktpektin

Tvätta tomaterna och skär bort flugfästet. Skär dem i små bitar. Pressa i saften av citronerna. Skala och skär ingefäran i bitar. Lägg allt i en rymlig rostfri kastrull och koka på svag värme under lock i ca 15 minuter. Rör ner socker och låt marmeladen stormkoka någon minut. Koka en stund till utan lock om marmeladen önskas tjockare. Ta grytan från värmen och rör ner fruktpektinet. Skumma väl och rör så allt blandas ordentligt. Häll upp marmeladen på rena burkar, förslut och förvara kallt.

Ringla lite honung över ca 1 cm tjocka skivor av getosten.

Gratinerad i ugn i cirka 200 graders värme, till gyllenbrun.

Servera varm på tallrik med ljummen tomatmarmelad. Garnera med en liten sallad.