



Konfitura z boczku

Pomysł na o oryginalne smarowidło do chleba.

 Czas na High: 3-4H

 Czas na Low: 0 -

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 600 g pokrojonego w plastry boczku pokrojonego wzdłuż na 2,5 cm kawałki
- 2 średnie żółte cebule, pokrojone w drobną kostkę
- 3-4 ząbki czosnku, roztarte i obrane
- 1/2 szklanki octu jabłkowego
- 1/2 szklanki brązowego cukru
- 1/4 szklanki czystego syropu klonowego
- 3/4 szklanki zaparzonej kawy
- 1/2 łyżeczki meksykańskiego chili w proszku
- 2-3 chili chipotle, pokrojone w kostkę
-



Wykonanie:

Piecz bekon, aż się zrumieni i wytopi tłuszcz... W PIEKARNIKU

Przełóż boczek na papierowe ręczniki, aby go odsączyć. Odlej cały tłuszcz z wyjątkiem 1 łyżki.

Dodaj cebulę i czosnek na patelnię, a następnie smaż, aż cebula stanie się przezroczysta około 6 minut.

Dodaj ocet, brązowy cukier, syrop klonowy, kawę, chili w proszku i chili chipotle i doprowadź do wrzenia, mieszając i zeskrobując drewnianą łyżką zrumienione kawałki z dna patelni.

Dodaj drobno pokrojony boczek i wymieszaj, aby się połączył.

Mieszankę przełóż do wolnowaru i gotuj na HIGH, bez przykrycia, przez 3- 4 godziny, aż konsystencja płynu stanie się syropowata.

Przełóż do robota kuchennego i pulsacyjnie rozdrobnij. Ostudź, a następnie przechowuj w lodówce w szczelnych pojemnikach do 4 tygodni.