Konfitura z boczku

Pomysł na o oryginalne smarowidło do chleba.

Czas na High: 3-4H
Ilość porcji: 6+
Czas na Low: 0-
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.