



Luonnosta  
tuotteeksi!

## PAHOLAISEN HILLO

- 800 g kotimaisia tomaatteja
- 4 isoa punaista kotimaista paprikaa
- 2 - 4 chiliä (annostele maun mukaan)
- 8 valkosipulinkynttä
- 1 tl suolaa
- 1 tl murskattua mustapippuria
- ½ dl etikkaa
- 2 ½ dl sokeria (voi lisätä maun mukaan)

### Valmistusohjeet:

1. Huuhtelee vihannekset. Pilko tomaatit sekä paprika pieniksi kuutioiksi, poista kanta. Leikkaa chili pieniksi paloiksi. Purista valkosipulikyntset puristimen läpi ja lisää ne tomaatti-paprika sekoitukseen.
2. Lisää kaikki ainekset kattilaan paitsi sokeri. Anna kiehua n. 45–55 minuuttia, sekoita.
3. Maista, lisää chiliä, jos haluat tulisemman paholaisen hillon. Huomioi että tulisuus vähenee, kun paholaisen hillo jäähtyy, joten älä säästä tulisisuuden kanssa.

*Vinkki:* Käyttämällä tässä vaiheessa tehosekoitinta saat tasaisemman hillon,

4. Lisää sokeri ja anna kiehua vielä 10 minuuttia silloin tällöin sekoittaen.
5. Kaada puhtaisiin, kuumennettuihin purkkeihin, sulje ja säilytä viileässä.

Mahdollisuuksia jatkojalostukseen -hanke  
1.6.2017-31.12.2019



Euroopan maaseudun  
kehittämisen maatalousrahasto:  
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



MAASEUTU 2020



UNIVERSITY OF  
EASTERN FINLAND

BUSINESS  
JOENSUU

