Chutney

SÆSON: Hele året

TIL: 4 pers.

TID: 45 min.

DET SKAL DU BRUGE:

200 g æbler, hyben, blommer, mango, græskar, rabarber eller anden frugt.

1 rødløg

½ tsk salt

½ dl eddike f.eks. æblecidereddike, hvidvinseddike eller anden frugteddike.

30 g sukker

Tilsmagning

Salt

Peber

Sukker

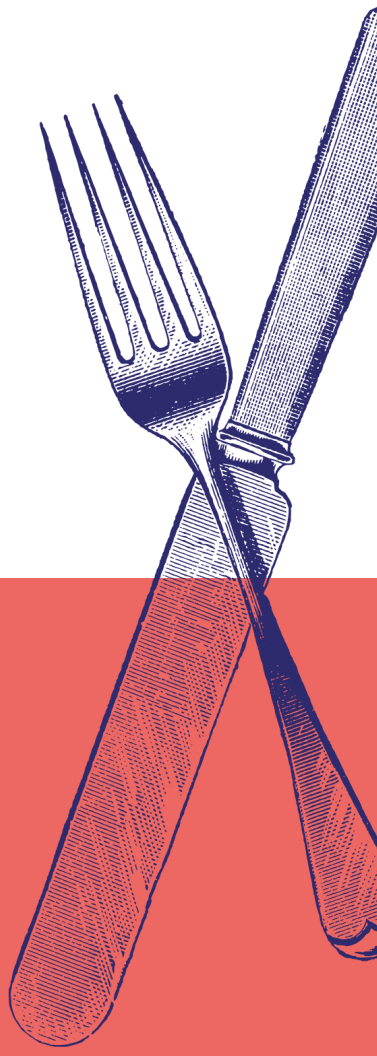
Eddike

SÅDAN GØR DU:

1. Skyl frugten og skær den i tynde både.
2. Pil løg og skær også dem i tynde både.
3. Kom frugt og rødløg i en gryde sammen med salt, eddike og sukker.
4. Lad chutneyen simre ved middelvarme til frugten er mør. Det tager ca. 30 min.

Tilsmagning

1. Smag til med salt, peber, sukker, salt og eddike.
2. Server chutneyen med det samme eller kom den på glas og opbevar den i køleskab.



TIPS OG TRICKS

- Chutneyen kan krydres med f.eks. ingefær, korianderfrø, laurbærblade, chili, timian, sennepskorn, hvidløg eller rosmarin.
- Chutney kan bruges både kold og lun, f.eks. til kød, i en sandwich, i en burger eller oven på et stykke smørrebrød.
- Du kan også prøve at tilsætte tørret frugt til chutneyen f.eks. rosiner.