

CHUTNEY

TIL 4 PERS.
TID: 45 MIN.



SÆSON

HELE ÅRET

DET SKAL DU BRUGE

500 g. æbler, hyben, blommer eller græskar

4 rødløg

1 spsk. salt

1 dl. eddike (f.eks. Æblecidereddike eller anden frugteddike)

50 g. sukker

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.
5. Smag evt. chutneyen til med sukker, salt og eddike.
6. Server chutneyen med det samme eller kom den på glas og opbevar den i køleskab.



TIPS OG TRICKS

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