

# CHUTNEY

TIL 1 KLASSE  
TID: 45 MIN.



SÆSON

HELE ÅRET

## DET SKAL DU BRUGE

500 g æbler, hyben, blommer, mango, græskar eller frugter

4 rødløg

1 spsk. salt

1 dl eddike, f.eks. æblecidereddike eller anden frugteddike.

50 g sukker

### TILSMAGNING

Salt, sukker, eddike

Evt. stødt ingefær

## 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 evt. chutneyen til med 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 kryddres med f.eks. Ingefær, 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.