

Rabarber- och körsbärschutney

1 sats, ca 7,5 dl

Ingredienser:

400 g rabarber, hackad
2 dl brunt socker
2,5 dl biggaråer,
urkärnade, hackade
0,5 st äpple, skalad,
hackad
1 dl rödvinsvinäger
0,5 st rödlök, hackad
0,5 st blekselleri,
hackad
0,5 msk ingefära
2 st vitlökar, klyfta
0,5 tsk koriander,
hackad
1 krm kanel
1 krm kryddnejlika

Gör så här:

Lägg alla ingredienser i en kastrull. Koka på svag värme i 40-45 minuter eller tills blandningen tjocknat. Låt kallna. Häll i en burk. Håller ca 3 veckor i kylskåp eller 2 månader i frysen.



Rabarber- och körsbärschutney

1 sats, ca 7,5 dl

Ingredienser:

400 g rabarber, hackad
2 dl brunt socker
2,5 dl biggaråer,
urkärnade, hackade
0,5 st äpple, skalad,
hackad
1 dl rödvinsvinäger
0,5 st rödlök, hackad
0,5 st blekselleri,
hackad
0,5 msk ingefära
2 st vitlökar, klyfta
0,5 tsk koriander,
hackad
1 krm kanel
1 krm kryddnejlika

Gör så här:

Lägg alla ingredienser i en kastrull. Koka på svag värme i 40-45 minuter eller tills blandningen tjocknat. Låt kallna. Häll i en burk. Håller ca 3 veckor i kylskåp eller 2 månader i frysen.



Rabarber- och körsbärschutney

1 sats, ca 7,5 dl

Ingredienser:

400 g rabarber, hackad
2 dl brunt socker
2,5 dl biggaråer,
urkärnade, hackade
0,5 st äpple, skalad,
hackad
1 dl rödvinsvinäger
0,5 st rödlök, hackad
0,5 st blekselleri,
hackad
0,5 msk ingefära
2 st vitlökar, klyfta
0,5 tsk koriander,
hackad
1 krm kanel
1 krm kryddnejlika

Gör så här:

Lägg alla ingredienser i en kastrull. Koka på svag värme i 40-45 minuter eller tills blandningen tjocknat. Låt kallna. Häll i en burk. Håller ca 3 veckor i kylskåp eller 2 månader i frysen.



Rabarber- och körsbärschutney

1 sats, ca 7,5 dl

Ingredienser:

400 g rabarber, hackad
2 dl brunt socker
2,5 dl biggaråer,
urkärnade, hackade
0,5 st äpple, skalad,
hackad
1 dl rödvinsvinäger
0,5 st rödlök, hackad
0,5 st blekselleri,
hackad
0,5 msk ingefära
2 st vitlökar, klyfta
0,5 tsk koriander,
hackad
1 krm kanel
1 krm kryddnejlika

Gör så här:

Lägg alla ingredienser i en kastrull. Koka på svag värme i 40-45 minuter eller tills blandningen tjocknat. Låt kallna. Häll i en burk. Håller ca 3 veckor i kylskåp eller 2 månader i frysen.

