

Rabarberchutney med sambal oelek

2 glas

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

500 g rabarber
2 rødløg
1 1/2 spsk. eddike
8 tørrede abrikoser
2 tsk. sambal oelek
1 tsk. stødt ingefær
1 1/2 spsk. karry
4 1/2 dl sukker
2 tsk. salt
3/4 dl vand

Beskrivelse

Skær rabarberne i tynde skiver og løgene i små tern.

Kom rabarber, løg og eddike i en gryde og kog i 10 minutter.

Skær abrikoserne i små tern og kom dem i gryden. Tilsæt de øvrige ingredienser. Kog chutneyen i 15-20 minutter under jævnlig omrøring. Smag til med sukker og krydderier.

Kom chutneyen på rengjorte glas. Opbevares på køl.