Plommechutney med eple og rosiner

Ingredienser



♥ 1 kg røde plommer (vekt uten stener)
♥ 250 g eple (skrelt og delt i biter)
♥ 1 rødløk
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 1 rød chili
♥ 100 g rosiner
♥ 400 g brunt sukker
♥ 3 kanelstenger
♥ 3 anisstjerner
♥ 1 ss nellikspiker
♥ 1 ss finrevet, fersk ingefær
♥ 3 laurbærblad
♥ 1 ts salt
♥ 2 dl hvitvinseddik

Fremgangsmåte

Del plommer og eplene i biter og ha bitene i en stor og god kjele.

Hakk rødløk og tilsett.

Finhakk hvitløk og chili (jeg fjerner frøene inni chilien først) og ha også dette i kjelen.

Tilsett rosiner, brunt sukker og krydder. Hell over eddiken.

Kok opp under omrøring. Senk varmen på platen og la blandingen deretter småkoke uten lokk i ca. 1 time, så den tykner. Rør av og til, og pass nøye på at blandingen ikke svir seg i kjelen.

Ta kjelen av platen og fjern kanelstenger, anisstjerner, nellikspiker (så mange du finner) og laurbærblad.

Hell den ferdigkokte chutneyen på varme, steriliserte glass. Ha straks på lokket og oppbevar kjølig.

Tips

♥ Jeg foretrekker å bruke røde plommer, så blir det vakker farge på chutneyen.

♥ Alle typer epler kan brukes. Jeg brukte her grønt eple (Granny Smith), som tåler koking ganske godt. 250 g er angitt vekt etter at eplene er skrelt og delt i biter.

♥ Jeg brukte her hele krydder. Du kan i stedet bruke 1 ts malt kanel, 1 ts malt ingefær, eventuelt 1 ts malt koriander og 0,5 ts malt nellik.

♥ I stedet for hvitvinseddik går det fint å bruke eplesidereddik eller annen god eddik.

♥ Denne porsjonen gir ca. 7 dl ferdig chutney. Glassene steriliseres ved å sette dem på en plate midt i stekeovnen på 100°C i minst 10 minutter. Den varme chutneyen helles så på de varme glassene. Tørk av kanten på glasset før du setter på lokket.

♥ Plommechutney har god holdbarhet så lenge du er nøye på å sterilisere glassene. Ha straks på lokket og oppbevar kjølig.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/plommechutney-med-eple-og-rosiner