Eplechutney



Ingredienser

- ♥ 6 epler
- ♥ 2 rødløk
- ♥ 2 røde chili (se tips)
- ♥ 10 cm fersk ingefær
- ♥ 4 fedd hvitløk
- ♥ 2 kanelstenger
- ♥ 2 hele anisstjerner
- ♥ 1 vaniljestang
- ♥ 2 dl sukker
- ♥ 1 dl hvitvinseddik
- ♥ 1 dl vann

Fremgangsmåte

Finn frem ingrediensene.

Skrell og rens eplene og skjær dem i terninger. Hakk opp rødløkene.

Ha eplebiter og hakket rødløk i en kjele. Tilsett fint hakket chili (se tips), revet, fersk ingefær, finhakkede hvitløksfedd, krydder og vaniljestang.

Tilsett sukkeret og hell over hvitvinseddik og vann.

Sett kjelen på platen og kok opp på middels varme. Ha lokk på kjelen og la epleblandingen småkoke i ca. 30 - 40 minutter. Rør av og til og spe på med litt ekstra vann dersom du synes at det blir tørt i kjelen.

Eplebitene vil etter hvert gå mer og mer i oppløsning, og ta farge av rødløk og chili.

Ta de hele kanelstengene, anisstjernene og vaniljestangen ut av kjelen når chutneyen er ferdig kokt.

Ha den kokte eplechutneyen på syltetøyglass og oppbevar kjølig frem til servering.

Tips

♥ Tilpass styrken på chutney med mengde chili. Jeg foretrekker å fjerne frøene inni chilien for å ikke få chutneyen for sterk. Liker du det skikkelig hot, kan du beholde frøene. Bruk bare 1 chili uten frø dersom du vil ha en chutney som er nokså mild, men fortsatt veldig smakfull.

♥ Når man koker chutney, kan det lukte litt sterkt av eddik på kjøkkenet. I den ferdigkokte chutneyen vil imidlertid eddiksmaken bli dempet.

♥ Eplechutney har god holdbarhet i kjøleskapet. Kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/eplechutney