Rabarbrachutney



Ingredienser

♥ 500 g rabarbra
♥ 1 rødløk
♥ 2 ss eddik
♥ 1 dl vann
♥ 4 dl sukker
♥ 1 dl rosiner
♥ 10 g fersk, revet ingefær
♥ 10 hel nellikspiker

Fremgangsmåte

Ha rabarbrabiter i en kjele. Tilsett finhakket rødløk.

Ha deretter eddik, vann, sukker og rosiner i kjelen.

Riv en bit fersk ingefær fint på rivjern og tilsett sammen med hel nellik.

La blandingen småkoke under omrøring til du får en tykk chutney med konsistens som syltetøy (ca. 20 minutter).

Avkjøl litt og ha på rene glass.

Tips

♥ Det går som sagt veldig fint å bruke frosne rabarbrabiter til å lage chutney, så da kan du lage dette også utenom rabarbrasesongen. 🙂

? Jeg synes det er kjekt å fiske ut hel nellik før jeg har chutneyen på glass.

♥ Rabarbrachutney har god holdbarhet. Bare pass på at du har sterile oppbevaringsglass. Jeg pleier å oppbevare chutney i kjøleskapet.

♥ Rabarbrachutney har god kryddersmak og passer som tilbehør til mange typer oster.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbrachutney