Mangochutney med chili og rosiner

Ingredienser



♥ 2 dl vineddik
♥ 4,5 dl sukker
♥ 600 g mango (renset vekt, se tips)
♥ 1 løk
♥ 1 hvitløksbåt
♥ 1 rød chili
♥ 2 ts fint hakket fersk ingefær
♥ 1 dl lyse rosiner
♥ 1 ts sennepsfrø
♥ en liten klype malt spisskummen
♥ 1 kanelstang

Fremgangsmåte

Ha vineddik og sukker i en middels stor kjele. Kok opp blandingen slik at sukkeret løser seg opp.

Tilsett de øvrige ingrediensene: mango oppdelt i biter, fint hakket løk og hvitløk, fint hakket rød chili (husk å fjerne alle frøene inni chilien og ikke gni deg i øynene etterpå....), fint hakket fersk ingefær, lyse rosiner, sennepsfrø og littegrann malt spisskummen (eller "jeera" som min indiske mor pleide å kalle dette krydderet). Ha også den hele kanelstangen i kjelen.

La det hele småputre i kjelen i 45-55 minutter på middels varme. Rør ofte, så blandingen ikke setter seg fast i bunnen av kjelen.

Når chutneyen er ferdig, vil mangoen ha blitt helt mør - noen biter vil ha løst seg opp, men det skal også fortsatt være noen mangobiter igjen. Konsistensen skal bli seig og tykk.

Fjern kanelstangen og ha mango chutneyen på glass og avkjøl før du har på lokket.

Tips

♥ Merk at det er 600 g mango som skal brukes (altså kun fruktkjøttet, uten skall og sten). Det går veldig fint å bruke poser med frosne mangobiter som du finner i enkelte frysedisker (blant annet hos Coop Mega).

♥ Mango chutney smaker utrolig godt til gulost og hvitskimmelsost. Her har jeg servert chutneyen sammen med havrekjeks dekket med vellagret Sveitser og Brie. NAM!

♥ Oppbevar mango chutneyen kjølig. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mangochutney-med-chili-og-rosiner