



www.vartskafferisverige.se

Rabarber & chilichutney

300 g rabarber, 1 äpple, ½ gul lök

1 röd chili (mängd efter hur starkt du vill ha det)

½ dl russin, 1 krm svartpeppar, 2 msk vatten

Ansa och skär rabarbern i ca 2 cm stora bitar.

Skala och finhacka löken.

Kärna ur äpplet och finhacka detsamma.

Dela, kärna ur och finhacka chilin.

Använder du torkad chili, finfördela den.

Lägg alla ingredienser i en kastrull tillsammans med 1 krm peppar.

Koka upp och låt småkoka utan lock ca 20 minuter. Rör om då och då.

Häll upp i en väl rengjord glasburk. Sätt på lock. Förvara i kylan.

Serveras lika gärna till grillat kött som till ostbrickan.