



www.vartskafferisverige.se

Svartvinbärschutney

5-6 äpplen, 1 stor gul lök, 2 vitlösklyftor

färsk chili (var försiktig, smaka av efter hand)

1½dl koncentrerad svartvinbärssaft, ½dl äppelcidervinäger

1 dl socker (gärna råsocker),

1 tsk salt, 2 tsk curry, 1 msk senapsfrön

1 dl svarta vinbär färska eller frysta

Börja chutneyn med att skära frukten i tärningar.

Skiva lök och vitlök, hacka chilin. Blanda alla ingredienser i en gryta.

Koka upp under omrörning och låt småputtra ca 60 minuter.

Rör om då och då.

Slå upp på väl rengjorda burkar, tillslut omedelbart, förvara i kyl.