

Sensommerens chutney

- 1 kg tomater – delte (brug tomater efter smag)
- 500 g udstenede blommer – skæres i tern
- 3 store røde æbler
- 1 rød og 2 grønne peberfrugter
- 1 rødløg – stort eller 2 små
- 2 fed knus hvidløg
- 2 stærke chilier – har brugt 1 Apache og 1 Hot Fajita
- 1 tommelfingerstort Ingefær – revet
- 150 g brun farin
- 1,5 god rødvin
- 1 tsk. Spidskommen
- 1 tsk. Allehånde (Jamaicansk peber)
- 2 tsk. Salt
- 1 tsk. Knust sort peber

Smag eventuelt til med ekstra sukker, salt og peber

Start med at skære tomaterne i kvarte. Hak løg, chili og skær peberfrugterne i tern. Skræl æblerne og skær dem også i tern. Riv ingefær og knus hvidløgene og kom hele molevitten i en gryde sammen med alle de andre ingredienser, kog op og skru herefter ned og lad chutneyen simre i 20-30 minutter. Tag gryden af komfuret og lad den stå i 5 minutter og blend chutneyen med stavblenderen til den er jævn og som du ønsker chutneyen skal være.

Sættes retur på komfuret og lad det hele simre videre indtil chutneyen tykner.

Tilføj Atamon som der står på vejledningen bag på flasken.

- Atamon

Tjek grydens indhold jævnligt og når det har tyknet til en cremet konsistens hældes chutneyen på Atamon-skyllede glas.

Vær OBS på at det er meget, meget varmt så du ikke brænder dig. Brug helst en tragt med stor åbning til dine glas, så er det lettere.

Lad chutneyen stå i et 1-2 uger til den har sat sig.

God syltning

Hanne Solberg

www.cocone.dk

www.hannesolberg.cocone.dk

www.instagram.com/coconedkbyhannesolberg

www.dk.pinterest.com/hannesolberg/