N° 42

BLOMME CHUTNEY

m. lakrids og kanel

Super spændende chutney, der går til ost og som tilbehør til en god bøf

---

Ingredienser:

500 gr blommer

75 gr skalotteløg

½ tsk Crème de Piments Rouges eller Harissa*

10 gr ingefær

125 gr tørrede tranebær

2 tsk lakridspulver eller granulat

5 –8 cm kanelbark

½ spsk salt

½ tsk stødt peber

100 gr rørsukker

100 gr lys farin

1 1/4 dl hindbærvineddike*

*= kan købes hos Flassan vin

Sådan gør du:

Blommerne skæres i kvarte og udstenes. Løg ingefær skæres i små tern. Alt kommes i en gryde der bringes langsomt i kog. Lad chutney'en simre en lille time.

Kog sylteglassene godt af & skyld dem i Vodka, cognac eller anden spiritus med høj alkohol. Der renser glassene og øger holdbarheden.

Kom den brandvarme chutney i glassene og luk straks.

Holdbarhed er ca. 1 mdr.

UHMMMM, desværre allerede spist