

TOMATCHUTNEY

Fruktig chutney

INGREDIENSER

3 dl chutney:

- 1 lök
- 1 msk olja
- 250g cocktailtomater
- 6 torkade aprikoser
- 4 cm ingefära
- 1 lime
- 1 tomatkvist (valfritt)
- 1 dl äpplecidervinäger
- 1 msk honung
- 1 tsk salt
- 1 krm svartpeppar
- 2 msk rostade pinjenötter (valfritt)

GÖR SÅ HÄR

Gör sig utomordentligt bra till ostbrickan, söndagssteken och smakrik fisk.

1. Skala löken och dela den i fyra, skiva sedan i grova klyftor. Hetta upp olja och tillsätt löken. Låt svettas på svag värme i 10 minuter.
2. Halvera cocktailtomaterna och tärna aprikoserna. Skala ingefäran och riv fint. Tillsätt sedan tomater, aprikoser och ingefära till löken. Blanda väl.
3. Riv ner limeskalet fint i kastrullen, pressa ner limesaften. Lägg i tomatkvisten och tillsätt äpplecidervinäger, honung salt och svartpeppar. Låt sjuda på medelvärme i 30 minuter.
4. Ta upp tomatkvisten och blanda ner pinjenötterna.
5. Häll upp i en burk och låt svalna. Håller i kylan i upp till 4 veckor.