



Chutney

Aineet:	Liemi:	
	3 dl	etikkaa
	2 dl	vettä
	50 g(1/2dl)	suolaa
	800 g(8dl)	sokeria
		cayennepippuria
	pala	inkivääriä
	1 kg	punaisia tomaatteja
	1 kg	omenoita
	1/2 kg	sipulia
	lisäksi:	
	125 g	rusinoita
	50 g	manteleita

Valmistus: Mittaa aluksi liemen aineet kattilaan ja keitä, kunnes suola ja sokeri ovat liuenneet. Kuori tomaatit ja leikkaa ne lohkoiksi. Kuori irtoa helposti, kun kastat tomaattia ensin haarukan avulla kiehuvaan veteen. Kuori omenat ja poista niistä siemenkodat. Leikkaa omenat pieniksi paloiksi. Kuori ja hienonna sipulit. Kaada kasvikset liemeen ja keitä seosta hiljaisella tulella välillä sekoittaen. Chutney saa kiehua useita tunteja, eli kunnes kasvikset ovat soseutuneet ja liemi muuttunut hiukan siirappimaiseksi.

Lisää valmiiseen säilykkeeseen hienoksi hakatut, kuoritut mantelit ja rusinat. Keitä vielä pari minuuttia ja tölkitä puhtaisiin, kuumiin tölkkeihin.