

PUMPA-CHUTNEY

En lyxig chutney med sting. Passar fint till curry-rätter, dessertostar eller till grillat. Den härliga färgen är en bonus.

SVÅRIGHETSGRAD:



GÖR SÅ HÄR:

Dela pumpan i tärningar, ca 2x2 cm.

Skala och grovhacka lök och vitlök.

Pressa apelsinen så du får 3 dl vätska. Får du inte ut 3 dl saft så späd ut med vatten.

Mät upp alla ingredienser i en tjockbottnad kastrull och koka upp under lock. Lägg locket på glänt och koka ytterligare ca 50 min.

Sterilisera burkar/lock under tiden. -ställ rengjorda glasburkar i en kall ugn, sätt den på 100 grader och ställ timern på 10 minuter när temperaturen är uppnådd. Stäng av värmen och låt glasburkarna stå kvar i ugnen tills de svalnat lite. Locken läggs i en kastrull med vatten och kokas i 5-10 minuter, skölj i kallt vatten och torka med hushållspapper och undvik att vidröra insidan av locket.

Mixa chutneyn lite lätt och ställ tillbaka på spisen medan du testar konsistensen (lägg en liten klick på ett fat och ställ i frysen ett par minuter.)

Häll upp i de varma burkarna och sätt på locken. Vänd burken upp och ned under nedkylningen. Förvara mörkt och svalt.

PUMPASORT: BUTTERNUT

(t.ex. Mieluna eller Autumn Crown)

DU BEHÖVER:

500 g skalad pumpa

50 g gul lök

3 st apelsiner

¾ dl ättikssprit (12%)

300 g strösocker

1 påse (0,5 g) saffran

1-2 krm malen kryddpeppar

½ tsk cayennepeppar

Tips! Blanda 1 del chutney med 1 del creme fraiche och du har en ljuvlig sås till grillbuffén.

