



Beskrivelse

Skær rabarberne i tynde skiver og løgene i små tern.

Kom rabarber, løg og eddike i en gryde og kog i 10 minutter.

Skær abrikoserne i små tern og kom dem i gryden. Tilsæt de øvrige ingredienser. Kog chutneyen i 15-20 minutter under jævnlig omrøring. Smag til med sukker og krydderier.

Kom chutneyen på rengjorte glas. Opbevares på køl.

Ingredienser

500 g rabarber

2 rødløg

1 1/2 spsk. eddike

8 tørrede abrikoser

2 tsk. sambal oelek

1 tsk. stødt ingefær

1 1/2 spsk. karry

4 1/2 dl sukker

2 tsk. salt

3/4 dl vand