



## Beskrivelse

Hæld ananas med saft, sennepskorn, gurkemeje, æblecidereddike, nigellafrø og cayennepeber i en lille gryde og bring det i kog. Lad ananaschutneyen koge i 15 minutter.

Rør maizenaen ud i lidt koldt vand og jævnt chutneyen hermed.

Server ananaschutneyen f. eks. til fisk.

## Ingredienser

1 dåse ananastern i egen saft, ca. 550 g

1/2 spsk. gule sennepskorn

1 tsk. gurkemeje

2 spsk. æblecidereddike

2 tsk. nigellafrø

1 knsp. cayennepeber

1 tsk. maizena med top

Lidt koldt vand