

Hallonschutney

Ca 500 g chutney

400 g hallon

4 stjärnanis

4 msk ljus muscovadosocker

4 msk syltsocker

2 msk hallon- eller äppelcidervinäger

1 krm chilipulver

Rensa och hacka hallonen grovt. Lägg hacket i en rostfri kastrull tillsammans med en hel stjärnanis, muscovadosocker och syltsocker. Värm försiktigt och sjud fruktmassan sakta utan lock i fem minuter.

Tillsätt hallon- eller äppelcidervinäger och chilipulver.

Vill man ha riktigt het chutney kan chilipulver ersättas med önskad mängd finhackad färsk chili. Chutneyn bör dock inte göras alltför stark då hallonsmaken inte förmår matcha hettan i chilin. Sjud chutneyn ytterligare tio minuter.

Häll upp chutneyn i väl rengjord glasburk och förslut.

Passar bra till bland annat getost, grillad frukt och grovt surdegsbröd,.