

Blommechutney



1 kg blommer
350 g rørsukker
¼ l hvidvinseddike
100 g rosiner
½ citron, skallen
2 fed hvidløg
30 g frisk ingefær
1 løg
25 g salt
1 tørret chili
Atamon

Skær blommerne i mindre stykker, og hak citronskal, hvidløg, ingefær og løg fint. Kom det hele i en gryde, tilsæt sukker, eddike, rosiner og chili, og bring det langsomt i kog. Lad chutneyen koge i 90 minutter, til den begynder at tykne, hæld den på glas skyllet i Atamon, og luk til.

Tips: Perfekt til vinterens grydderetter.

Gode syltetips

- Opbevar de syltede ting et tørt, mørkt og køligt sted.
- Hvis tingene begynder at gære en lille smule, kan du redde dem med et opkog og derefter hælde dem tilbage på rengjorte glas.
- Kommer der mugangreb, bør de syltede ting kasseres.

Kilde: idenyt.dk

19.08.2014