

PLOMMECHUTNEY

Ha plommer, rødløk, ingefær, chili og kanel i en stor kjele. Tilsett eplecidereddik og kok opp.

La trekke i 10-15 minutter før du rører inn sukkeret. Kok opp og la trekke i ytterligere 3 minutter.

Dette blir et nydelig følge til ostefatet, kjøtt- eller kyllingretten, for ikke å glemme viltmaten!

INGREDIENSER

3 kg Norrek plommer halve EPD: 5821665

300 g Norrek rødløkskiver EPD: 5821673

3 dl eplecidereddik

1 kg syltesukker

20 g Norrek ingefær hakket EPD: 4797809

5 g Norrek chili rød, hakket EPD: 4798088 (øk til 10 g om du liker sterkere smak)

2 kanelstang