

Mango/Tranebær Chutney

2 modne mangofrugter
1 mellemstort løg
50 gr tranebær (tørrede er ok)
1 stort fed hvidløg eller 2 små
1 lille rød tørret chili knust
10 gr frisk ingefær hakket
1 dl æblecider eddike
75 gr rørsukker
3/4 tsk kanelpulver
1/2 tsk revet muskat
1/2 tsk allehånde pulver
10 gr salt

Skræl mangoen og skær frugtkødet fra den flade sten.

Skær mangoen ud i tern eller mindre stykker.

Hak løg, hvidløg, chili og ingefær og hæld alle ingredienser op i en rustfri- eller teflonbelagt gryde. (Aluminium bliver angrebet af syren i maden).

Chutneyblandingen koger ca 1 time, til den er mør.
HUSK at røre i gryden!

Gryden trækkes væk fra varmekilden, tilsættes 1/2 tsk flydende atamon og hældes i atamonskyllede glas, som straks lukkes.

Portionen rækker til to små WECK-glas á 290 ml



Mango/Tranebær Chutney har en lidt sødlig smag, og egner sig godt som tilbehør til stegt kød, fx på toppen af blinis med stegt mørbrad vendt i Fennikel Spice Rub!

Man kan evt. justere styrken med mere chili.