



## Kvædechutney

En hjemmelavet chutney af kvæder smager vidunderligt til efterårets sammenkogte retter, karryretter og gryderetter. Chutneyen laves af friske kvæder, der koges ind med krydderier, sukker og eddike og har den skønneste liflige og aromatiske smag.

**Ret** Chutney

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| <b>Køkken</b>     | Dansk           |
| <b>Keyword</b>    | Efterår, Kvæder |
| <b>Forb. tid</b>  | 15 minutter     |
| <b>Tilb. tid</b>  | 45 minutter     |
| <b>Samlet tid</b> | 1 time          |
| <b>Antal</b>      | 3 glas, ca.     |

### Ingredienser

- 1 kg kvæder
- 2 løg
- 2 fed hvidløg
- ~~1~~ Frød chili 1/2 chili er nok
- 2 cm frisk ingefær
- 3 hele kardemommekapsler
- 3 hele allehånde
- ca. 400 g sukker
- 2 dl eddike
- 1 dl vand 2 æbler i små tern

### Sådan gør du

1. Knub fnulleret af kvæderne, skyl dem, fjern kernehus, blomst og stilk og skær dem i mindre tern.
2. Skær løg og hvidløg i fine tern.
3. Snit chilien fint.
4. Skræl ingefæren og riv den fint.
5. Kom kvædeternene i en gryde sammen med løg, hvidløg, chili, ingefær, hele kardemommekapsler, hele allehånde, sukker, eddike og vand.
6. Bring gryden langsomt i kog og lad chutneyen stå og småsimre i ca. 45 minutter uden låg, mens du rører jævnlige i den, så den ikke sætter sig i bunden af gryden. Chutneyen skal koge ind til den har en god konsistens og begynder at blive lyserød/pink. Den må hverken være for sjappet eller for tør. Jeg putter 2 æbler i tern i det sidste kvarter.
7. Smag chutneyen til. Måske skal den have mere chili eller sukker, krydderier eller mere vand.
8. Hæld chutneyen på rene skoldede og atamonskyllede glas. Sæt låg på med det samme og vend dem gerne på hovedet, så låget suger sig fast og der dannes vakuum.
9. Opbevar på køl.