



Rabarberchutney

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **30 min** Portioner: **10**

Ett underbart somrigt tillbehör som håller sig bra i kylan ett par veckor! Passar både till buffén, till fisk, kött & vegetariskt.





INGREDIENSER

6 hg rabarber
2 st röd lök
2.5 dl socker
1 msk färskrivna ingefära
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
1 st finhackad chili

GÖR SÅ HÄR

1

Skala rabarbern om det behövs och skär i 2 cm bitar. Skala och skiva rödlöken tunt. Blanda alla ingredienser och låt småputtra utan lock i ca 20 minuter.

Foto: www.cedell.se