

Mangochutney

- 2 mangoa raastettuna
- 1-2 tuoretta chiliä
- 1 hapahko omena
- 1 makea sipuli
- puoli paketillista eli 165 g hillomarmeladisokeria
- 3 valkosipulinkynttä murskattuna
- 2 rkl tuoretta inkivääriä raastettuna
- 0,5 dl etikkaa
- 1 tl kurkumaa
- 0,5 dl vettä
- ripaus suolaa

Kuori ja hienonna mangot, omena, valkosipulinkyntät ja sipuli. Poista chileistä siemenet.

Lisää kattilaan kaikki muut ainekset paitsi hillomarmeladisokeri ja etikka. Hauduta chutneytä parikymmentä minuuttia. Kun sipulit ovat hieman pehmenneet, soseuta chutney sauvasekoittimella tai tehosekoittimessa karkeaksi soseeksi.

Keitä sosetta hieman kasaan ja lisää etikka sekä marmeladisokeri. Hauduta vielä hetki ja purkita chutney steriileihin lasipurkkeihin.