

Kryddsulta - Rabarbara Chutney

Fyrsti hluti - blanda saman og láta jafnvel standa yfir nótt

700 g	rabarbari sneiddur
30 stk	döðlur skornar í bita - 1 poki af döðlum Sollu passar
160 g	rúsínur (1 bolli)
160 g	engifer gróft saxaður
2-4 stk	rautt chili
1 stk	epli skorið í bita
2,5 dl	appelsínusafi (1 bolli)
3 dl	hunang - ca 500 gr krukka

Ristað krydd

2 tsk	cumminfræ
2 tsk	kórianderfræ
8 stk	heilar kardimommur
1 stk	kanelstöng

Í lokin

4-8 stk	myntulauf
100 g	pecanhnetur gróft saxaðar
	salt og pipar eftir smekk

1. Fyrsti hluti settur saman og má gjarnan standa yfir nótt
2. Rista kryddið í 1-2 mínútur - passa að brenni ekki
3. Setja saman og sjóða í 1 - 2 klst, mér finnst gott að láta þetta vera við vægan hita og alveg 2 klst
4. Taka kanelstöng úr sultunni
5. Setja myntu og pekan hnetur í lokin á suðunni, salta og pipra eftir smekk
6. Setja á krukkur

Einföld uppskrift gerir ca 2 lítra, þetta fer því í 8-10 miðlungskrukkur

Sjóða má krukkur til að gera sterilar. Ég set vel þvegnar krukkur í uppþvottavél, án sápu, á pottaprógram og miða við að geta tekið þær sjóðheitar úr uppþvottavélinni þegar sultan er tilbúin.

Lokin þvæ ég vel og set í sjóðandi vatn í potti þegar sultan er tilbúin, set þau síðan á krukkurnar um leið og búið að fylla þær

Sykurinn er ekki það mikill að þetta geymist lengi - Best að geyma í ísskáp

Byggt á „Rabbabara-chutney Valentínu“