



## Rabarberchutney

Till ca 5 dl chutney:

500 gram rabarber  
1 röd lök  
2 vitlösklyftor  
1 röd chilifrukt  
1 dl honung  
2 msk vitvinsvinäger  
1 tsk salt  
1 msk ingefära

### **Gör så här:**

1. Skölj eller skala och hacka rabarbern i mindre bitar.
2. Skala och finhacka rödlöken och vitlöken.
3. Skölj, kärna ur och finhacka chilin.
4. Skala och riv ingefäran.
5. Lägg allt i en kastrull och tillsätt honung, vinäger och salt.
6. Koka på svag värme i cirka 30 minuter.
7. Tillsätt eventuellt mer honung om syran är för hög.
8. Låt svalna och ös upp i väl rengjorda burkar.

Jag använde lite mer ingefära och honung än vad som står.