



LISÄÄ RESEPTIÄ
WWW.HUNAJA.FI



HUNAJAINEN OMENACHUTNEY



NOIN LITRA VALMISTA CHUTNEYÄ

- 1 kg omenoita (eri lajikkeita)
- 1 dl omenaviinietikkaa
- 1 dl Hunajayhtymän hunajaa
- 1 dl ruskeaa sokeria
- 1 rkl sinapinsiemeniä
- 2 cm pätkä inkivääriä
- 1-2 tuoretta chiliä (maun ja tulisuuden mukaan)
- 1/2 tl suolaa

Laita omenaviinietikka kattilaan, ota vähän lämpöä ja sulata hunaja sekaan. Mausta suolalla, sinapinsiemenillä ja inkiväärillä. Leikkaa chilit halki, poista siemenet ja heitä sellaisenaan kattilaan.

Kuori ja kuutioi omenat. Laita ne sitä mukaa kattilaan, kun valmistuvat, koska omenat alkavat tummua heti kuorimisen jälkeen. Lisää sokeri omenoiden päälle ja anna kiehua hissukseen kannen alla vajaan tunnin verran välillä sekoittaen.

Hunajainen omenachutney on valmis, kun juoksevaa nestettä on enää hyvin vähän jäljellä. Osa omenakuutioista saa olla vielä ehjiä tässä vaiheessa.

Anna chutneyn tekeytyä jääkaapissa pari päivää. Säilöttäessä oikein, se voi säilyä viikkoja.

Vinkki: Käytä hunajaista omenachutneyä paistetun broilerin, kalkkunan tai possun kastikkeena.



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:
www.hunaja.fi/reseptit
www.mieleinen.fi/reseptit

www.facebook.com/hunajayhtyma

