

Lingonchutney

Recept: Ann Sparrock och Lajla Marlene Toven



Färska lingon 500g (ca 7 dl)

1/2 chilifrukt, tex spansk peppar

Rödlök 1/2

Rörsocker 0,75 dl

Honung msk

Salt 0,5 tsk

Rapsolja 1 msk

Skala och finhacka löken, dela kärna ur och finhacka chilifrukten och fräs detta i rapsolja utan att det tar färg ca 2 minuter.

Tillsätt lingon, socker, honung. Låt koka ihop till en ganska fast konsistens.

Lingonchutney förvaras i kyl, i väl rengjord glasburk.