

Söt chutney på honung och päron

Total tid **120 Min.** **120 Min.** Tid för förberedelse

Näringsinnehåll (per portion):
352 kJ / 84 kcal

Fett: **0,2 g** Protein: **1 g**
Kolhydrater: **20,1 g**

INGREDIENSER

8 Portioner

1 kg	päron
1 kg	melon
1 kg	lök
1	chili
0,5 kg	strösocker
500 ml	vinäger
150 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd reducerat saltinnehåll sojasås</u>

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Tärna päronen i större tärningar och melonen i mindre tärningar. Finhacka löken. Lägg allt i en gryta och tillsätt sockret, vinägern och Kikkoman sojasås. Blanda och låt småkoka på låg värme tills löken är mjuk (30–60 minuter), tillsätt lite vatten om så behövs.

Steg 2

Fyll den heta chutneyn i rena, torra konserveringsglas, förslut med lock och ställ in i den förvärmade ugnen. Sterilisera i ca 30 minuter i 120 °C. Låt svalna över natten. Vänd inte glasburken upp och ned.

Steg 3

Servera som sött tilltugg till ost, stekt eller grillat kött och som färdigt bredbart smörgåspålägg.