

Badsturøkt geitlår med eplechutney

Denne anretningen kan nyttes som forrett eller som et lite kveldsmåltid.



Du trenger:

Loffskive

Smør

Noen skiver badsturøkt geitlår

Eplechutnet

Ingredienser til eplechutney:

200 g epler

100 g rosiner

100 g sukker

¼ ts fersk, revet ingefær

½ ts salt

2 sjalottløker, hakket

1,5 dl eplesidereddik

Slik gjør du:

Skrell eplene, fjern kjernehus og del dem i biter (bruk epler som koker lett i stykker). Hell alle ingrediensene i en tykkbunnet kjele og kok opp. La blandingen småkoke på svak varme uten lokk, og rør innimellom. Avhengig av eplenes søthet/syrlighet kan det være behov for mer sukker. Smak undervegs og juster. Når chutneyen har passe konsistens, etter ca. 1 time, hell over på rent glass. Oppbevares i kjøleskap.