

Rabarberchutney

600 g rabarber
2 rödlökar
1 röd chilifrukt
4 dl socker
1 msk färskrivin ingefära
salt och peppar efter smak

- Ansa och skär rabarbern i ca 2 cm stora bitar. Skala, halvera och skär löken i tunna skivor. Dela och kärna ur chilin samt finhacka den.
- Lägg alla ingredienser i en kastrull tillsammans med 1 tsk salt och 1 krm peppar.
- Koka upp och låt småkoka utan lock ca 20 min. Rör då och då. Häll upp i en väl rengjord glasburk. Sätt på ett lock. Förvara i kylan.

