

PORRE CHUTNEY

6 stk. porrer
6 spsk. mørk muscovado rørsukker
2½ dl. æble eddike
salt + peber
evt. friskrevet citronskal og hakkede krydderurter

Rens og skyl porrerne, del dem og snit dem i ½ centimer stykker. Sauter dem i dansk rapsolie i 8-10 minutter. Tilsæt eddike og rørsukker og lad det simre uden låg i mindst en time til grødkonsistens. Smag til og afkøles. Tilsæt evt. citronskal og/eller krydderurter. Opskriften giver ca. 1 liter.

Serveres kold til kødretter og pålæg. Opbevares i køleskab.

