



Fűszeres sütőtök chutney narancslekvárral

⌚ 40—50 Perc   

Elkészítés

- 1 Magozd ki a tököt, hámozd meg, és vágd kb. 5 mm-es kockákra.
- 2 A cukrot a hagymával és a fokhagymával enyhén karamellizáld, majd öntsd fel a fehérborral és a balzsamecettel.
- 3 Add hozzá a kockára vágott sütőtököt. A mustármagot mozsárban törd össze, keverd össze a gyömbérrel és az őrölt kardamommal, majd a tökhöz.
- 4 Keverd bele a narancslekvárt, és lassan párold, amíg a sütőtök viszonylag puha nem lesz, de ne főjön teljesen.
- 5 Még forrón töltsd 4 db160 ml-es üvegbe, és azonnal zárd le. Több hétig tárolható hűtve.
Tökéletesen illik a sajtokhoz.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Muskotályos sütőtök (hús)
80 g	Hagyma, apróra vágva
1 gerezd	Fokhagyma, apróra vágva
70 g	Cukor
140 ml	Fehér bor
50 ml	Fehér borecet
2 tblsp	Narancslekvár
1 tblsp	Mustármag
1 tsp	♦ Gyömbér, őrölt
1 pinch	♦ Kardamom, őrölt
1 tsp	♦ Tengeri só, durva szemű

