

Chutney di mele KIKU

(ideale per carni alla griglia e formaggi)

Ingredienti

1 kg di mele KIKU, pelate, pulite e tagliate a cubetti

1/2 kg di cipolle, pelate e tagliate a cubetti

250 g di uvetta sultanina

60 cl. di aceto di mele

350 g di zucchero di canna

2 cucchiaini di sale

3 cucchiaini di zenzero tagliato finissimo

1 cucchiaio di polvere di senape

1/2 cucchiaino di polvere di cayenna

buccia grattugiata di un arancio e un limone

120 g mandorle tagliate a fette

Preparazione

Unire in una pentola tutti gli ingredienti tranne le mandorle e lasciarle cuocere a fuoco lento finché il tutto diventa cremoso. (circa 1 ora)

Aggiungere le mandorle e fare continuare la cottura per 5 minuti.

Conservarlo in barattoli di vetro e lasciarla raffreddare in un posto fresco.

