

## **Rabarberchutney** (Gott till kött och grillmat)

500 g rabarber

2 st rödlökar

1½ msk ättikspirit

¾ dl vatten

5 dl socker

2 tsk malen ingefära

1½ msk curry

2 tsk salt

2 tsk spansk peppar

6-8 torkade aprikoser

Skala och skär rabarber och rödlök i bitar. Koka dem tillsammans med vatten och ättikspirit i 10 min.

Tillsätt socker, kryddor och torkade aprikoser skurna i bitar. Låt massan småkoka ca 40 min.

Häll upp på burkar och tillslut dem. Förvara svalt.