

Rabarberchutney

300 gr rabarber i 2 cm bitar

2 dl råströsocker

1 st rödlök i tunna skivor

2 tsk färsk ingefära riven

1 st röd chilifrukt, urkärnad och hackad

1 tsk salt

1 krm svartpeppar

Lägg alla ingredienser i en kastrull och smält ner socker och rabarber på svag värme under, 20 minuter. Rör om försiktigt någon gång under tiden. Smaka av.

Ös upp i en skål och servera chutneyn.