

Kantarellchutney med lingon

God till höstens viltkött, till pannbiff, till söndagssteken eller till ugnsstekt kyckling med gräddsås.

ca ½ liter:

1½ liter färska kantareller

2 msk smör

1 rödlök

1 röd chilifrukt

6 msk rörsocker

3 msk äppelcidervinäger

2 msk repade timjanblad

1 dl färska eller frysta lingon

flingsalt

Gör så här:

1. Rensa och dela svampen i mindre bitar och fräs på svag värme tills vätskan kokat bort.
2. Tillsätt smör och hackad lök. Stek på svag värme tills svampen börjar få färg. Ca 10 min.
3. Kärna ur och hacka chilifrukten. Blanda i chili, socker, vinäger, timjan och lingon. Koka under lock i ca 15 min.
4. Häll upp chutneyn på väl rengjorda små burka och sätt på lock. Förvara i kylan.

