



Sos Chutney de mango

Magia prospețimii care durează

9 borcane 200 ml

 grad de dificultate redus

 up to 40 Min.



Ingrediente:

pentru sosul Chutney:

800 g mango (cântărit după pregătire)
200 g ceapă (cântărită după pregătire)
ghimbir murat - circa 5 bucăți
1 linguriță piper măcinat verde
375 ml vin alb
50 ml oțet din vin alb
125 g Stafide aurii Dr. Oetker
0,5 plicuri Gelfix Extra 2:1 Dr. Oetker
250 g zahăr tos
sare
curry

1 Pregătirea fructelor:

Mango se curăță de coajă, se desprinde pulpa de pe sâmbure, se taie fin cubulețe și se cântăresc 800 g. Ceapa se curăță, se taie fin în cubulețe și se cântăresc 200 g. Ghimbirul se lasă la scurs apoi se taie fin.

2 Fierberea sosului Chutney:

Toate ingredientele – până la condimente – împreună cu 1/2 plic Gelfix 2:1 amestecat în prealabil cu zahărul, se amestecă bine într-o oală mare. Compoziția se aduce la fierbere, amestecând continuu. După ce dă în fiert, se lasă să clocotească cel puțin 3 minute, amestecând fără oprire. Se adaugă ghimbirul și piperul verde, apoi se potrivește de gust cu sare și curry.

3 Umplerea borcanelor:

Borcanele cu capac se spală bine cu apă fierbinte, în prealabil. Sosul se toarnă imediat în borcane, umplându-le până în margine. Borcanele se închid cu capace cu filet (Twist Off) apoi imediat se răstoarnă și se lasă sprijinite pe capac circa 5 minute.

Tip from the Test Kitchen

- În loc de ghimbir și piper conservat se pot folosi ghimbir proaspăt și piper proaspăt măcinat.



Dr. Oetker RO S.R.L.



© Dr. Oetker RO S.R.L. · 115 300 Curtea de Arge · www.oetker.ro
E-Mail: office@oetker.ro · Tel. 0248 507 001