

CHUTNEY SUCRÉ, SALÉ

ÉTAPE 1 : Laver et stériliser les bocaux.

ÉTAPE 2 : Couper l'oignon, le faire revenir avec l'huile et les épices.

ÉTAPE 3: Une fois doré, ajouter les légumes / fruits (betteraves, carottes, oignons, tomates, courges).

ÉTAPE 4: Ajouter le sucre et la vinaigre et laisser mijoter jusqu'à ce que le mélange épaississe.

ÉTAPE 5: Mixer si vous souhaitez. Mettre la préparation chaude dans les bocaux et fermer.



INGRÉDIENTS



1 kg fuits et/ ou légumes



1 oignon,3 goussesd'ail



250 g de sucre



Curry et poivre



20 cl de vinaigre



Sel