



# Fikonchutney

## Ingredienser:

|                        |        |               |        |
|------------------------|--------|---------------|--------|
| ROYAL GALA-ÄPPLE       | 1      | VINBÄR        | 75 GR  |
| TORKADE FIKON, SAFTIGA | 500 GR | HALLONVINÄGER | 80 ML  |
| MUSCAT-VIN             | 150 GR | FARINSOCKER   | 100 GR |
| SOCKER                 | 65 GR  |               |        |

|   | Ingredienser                                      | Vikt                                    | Aktion   |  Temperatur °C |  Varvtal v/m |  Tid minuter | Lock  | Övrigt                                                         |
|---|---------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------|
| 1 | Fikon<br>Äpple<br>Vinbär<br>Socker<br>Farinsocker | 500 gr<br>1<br>75 gr<br>65 gr<br>100 gr | Tillsätt |  140°C         | Intermittent                                                                                    | 10 min                                                                                          | Öppet | Skala och klyfta äpplet                                        |
| 2 | Vinäger<br>Muscat-vin                             | 80 ml<br>150 ml                         | Tillsätt |  140°C         | Intermittent                                                                                    | 10 min                                                                                          | Öppet | Använd Turbopulsen 4500 v/m om det behövs. Smaka av och krydda |



### KÖKSMÄSTARENS TIPS

Andra torkade frukter kan användas istället för fikon, t ex dadlar, aprikoser och torkade plommon.