



Fíkové Chutney

Suroviny:

| | | | |
|-------------------|--------|----------------------|-------|
| JABKA ROYAL GALA | 1 | JABKA ROYAL GALA | 75 G |
| SUŠENÉ MĚKKÉ FÍKY | 500 G | MALINOVÝ OCET | 80 ML |
| MUŠKÁTOVÝ OŘÍŠEK | 150 ML | HNĚDÝ CUKR VERGEOISE | 100 G |
| CUKR | 65 G | | |

| Suroviny | Váha | Úkon | Nastavení ohřevu | Rychlost | Čas | Otvor pro víko | Poznámky |
|--|-------------------------------------|------------------|------------------|------------------|---------|----------------|--|
| 1 Fíky Jablka Hrozinky Cukr Cukr Vergeoise | 500 g 1 75 g 65 g 100 g | Vložit do nádoby | 140°C | přerušovaná IOIO | 10 min. | Otevřený | Nejprve oloupat a nakrájet jablka na čtvrtky. |
| 2 Ocet Muškátový oříšek | 80 ml 150 ml | Vložit do nádoby | 140°C | přerušovaná IOIO | 10 min. | Otevřený | Je-li třeba, několikrát stisknout funkci Turbo na 4500 ot/min. Ochutnat a dochutit. |



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Karamel z hnědého cukru Vergoise má silnější chuť než klasický světlý třtinový cukr. Fíky je možné nahradit jiným sušeným ovocem: datle, meruňky, švestky...