



Chutney z aksamitnych fig

Składniki :

JABŁKO ROYAL GALA	1	RODZYNKI KORYNTKI	75 g
SUSZONE AKSAMITNE FIGI	500 g	OCET MALINOWY	80 ml
WINO MUSZKATOŁOWE	150 ml	CUKIER BRĄZOWY	100 g
CUKIER	65 g		

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Figi Jabłko Rodzynki Cukier brązowy	500 g 1 75 g 65 g 100 g	Włożyć do pojemnika	 140°C	praca przerywana IOIO	10 min	Otwarty	Jabłko najpierw obrać i pokroić w ćwiartki.
2	Ocet winny Wino muskatołowe	80 ml 150 ml	Wlać do pojemnika	 140°C	praca przerywana IOIO	10 min	Otwarty	W razie potrzeby zastosować kilka ruchów impulsowych Turbo 4500 obr./min. Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Cukier brunatny ma smak odrobinę bardziej karmelowy w porównaniu z klasycznym cukrem brązowym.
Figi można zastąpić innymi suszonymi owocami - daktylami, brzoskwiniami, śliwkami itp.