



Autre

Chutney aux oignons

Pour 2 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe d'huile d'olive
500 grammes oignons rouges (grossièrement émincés)
1 poivron rouge (en dés)
2 piments rouges (doux, émincés)
500 grammes de tomates Roma (grossièrement hachées)
150 grammes de sucre
1 1/2 décilitres de vinaigre de vin, rouge
1 feuille de laurier
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites revenir doucement les oignons dans l'huile d'olive, pendant 5 minutes. Ajoutez le reste des ingrédients et laissez mijoter pendant 45-55 minutes, en remuant de temps à autre.

Versez le chutney dans 2 bocaux stérilisés chauds. Couvrez et conservez à l'abri de la lumière.

