

Chutney de fruites tropicals deshidratades

Gingebre fresc

2 cullerades soperes d'oli de Sèsam

2-3 cireretes vermelles

2 dents d'all aixafats en una massa

Sal

1/2 tasetta de sucre negre

200 g de xips de plàtan, papaia o mango deshidratat o una barreja de les tres fruites deshidratades.

1/2 culleradeta de Panchporà

El **Panchporà** és una barreja d'espècies Bengali que **consisteix en**:

- 2 culleradeta de llavors de comí
- 2 culleradeta de llavors de fonoll
1 culleradeta de llavors de nou moscada (Nigella)
- 3/4 culleradeta de llavors d'alholva (o fenogrec)
- 2 cullerades de llavors de mostassa negra

(Si no us convenç el tema de les cullerades, feu proporcions. Si no, podeu fer la barreja i guardar-la en un pot pel proper Chutney)

- 1.** Primer rehidrateu en aigua les fruites que hàgiu escollit durant uns 20 minuts. Després d'aquests 20 minuts, separeu la fruita del suc que us hagi quedat (i gardeu-lo!). Finalment, feu un puré amb la fruita rehidratada.
- 2.** Mentre esperem a que es rehidrati la fruita, podem fer la mescla de Panchporà.
- 3.** Peleu el gingebre i talleu-lo a dauets.
- 4.** Escalfeu l'oli en una cassola. Quan estigui calent, tireu-hi 1/2 culleradeta de Panchporà. Deixeu que les espècies esclatin i espurnegin durant uns quants segons. Ara és el moment de posar-hi els chillis vermells o cireretes. Barregeu i poseu-hi el gingebre i l'all. Torneu a barrejar uns 5 segons. Ara, tireu-hi el puré de fruites rehidratades, sal i gingebre. Finalment, tireu-hi el suc que us ha quedat de les fruites.
- 5.** Cogueu a foc lent fins que el Chutney comenci a espessir i agafar un to lluent. Si us sembla que el Chutney s'asseca, afegiu-hi més suc de fruita.

Serviu-ho a temperatura ambient i gardeu-ho en un pot a la nevera.