Rabarberchutney

Ingrediënten
1 kg rabarber
4 uien (of bosje sjalotten)
5 theelepels kerriepoeder
2 dl azijn
3 theelepels zout
2 mespunten cayennepeper
2 mespunten gemberpoeder
500 gram bruine suiker
2 eetlepels bakgember

Breng alle ingrediënten samen met de fijngesneden uien en rabarber in een pan op een zacht vuur aan de kook.
Laat, als de rabarber zacht is en vocht heeft losgelaten, alles flink doorkoken tot een dikke massa ontstaat. Roer wel goed. Vul de potjes en sluit ze af