

# Édes-savanyú tök dióval

Vaníliás, gyömbéres finomság

4 - 6 tálka



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



## Hozzávalók:

### Az elkészítéshez:

400 g tök (előre megtisztított)  
5 g gyömbér (előre megtisztított)  
200 ml narancslé  
0,5 db citrom leve  
400 g cukor  
50 g dió (felezett)  
50 ml fehérborecet  
50 ml gyümölcscecet  
1 tasak Dr. Oetker Bourbon  
Vaníliás cukor  
0,5 db fahéjrúd

## 1 Előkészítés:

A tököt felhasítjuk, magjait eltávolítjuk, 2x2 cm-es kockákra vágjuk, majd kimérünk belőle 400 g-ot. A gyömbért nagyon apró darabokra vágjuk és kimérünk 5 g-ot.

## 2 Elkészítés:

A narancslevet, a citromlevet, a gyümölcs- és borecetet egy nagy főzőedénybe öntjük. Hozzáadjuk a cukrot, fahéjrúdat, a Bourbon Vaníliás cukrot és a gyömbért, majd kevergetve felforraljuk. Hozzáadjuk a felkockázott tököt, újra felforraljuk, majd kb. 5 percig lefedve főzzük (amíg a tök megpuhul), majd hozzákeverjük a diót.