

1,3 kg squash
1 msk gurkmeja
60 g färsk ingefära, riven
10 vitlöksklyftor, pressade
2-3 msk matolja
2 lagerblad
2 tsk bockhornsklöver
2 tsk spiskumminfrön
2 tsk senapsfrön
8 gröna chili, finskuren (mindre om man vill)
vinäger
1 msk sesamolja
2 msk salt
2 dl socker eller råsocker

Skär squashen i små bitar. Blanda gurkmeja, vitlök och ingefära till en pasta. Fräs detta i matolja tillsammans med övriga kryddor. Blanda ned squash och chili. Häll över vinäger så det nått och jämnt täcker squashen, Tillsätt sesamolja, socker och salt. Låt puttra på svag värme tills det är alldeles mjukt och hopkockt. Om det verkar vattnigt, koka utan lock tills konsistensen är lagom. Häll upp på varma burkar och sätt på lock omedelbart. Förvara i kylskåp eller matkällare.