

### Brød:

5-600 gr. hvedemel

1 tsk. Salt

1 1/2 tsk. Natron

50 gr. smør

3 dl. Kernemælk

1 dl. Vand

### Kiks:

1 dl. Havregryn

1 dl. Hørfrø

1 dl. Sesamfrø

1 dl. Solsikkekerner

3 1/2 dl. Mel

1 tsk. Bagepulver

1 tsk. Salt

1 1/4 dl. Olie

1 1/2 - 2 dl. Vand

Kom mel, natron og salt i en skål. Smulder smørret i melblandingen. Rør kernemælk og vand i lidt af gangen til dejen er blød og fast. Tilsæt evt. lidt ekstra mel og ælt dejen på bordet. Formes til et rundt brød som pensles med vand. Skær evt. et kryds i brødet. Bages i 10 min. Ved 225 grader. Sænk varmen til 200 grader og bag brødet videre i 20-25 min. Brødet afkøles.

### Kiks:

Blend alle ingredienser sammen. Rul dejen ud mellem bagepapir og skær dem ud som kiks. Bages ved 200 grader i ca 15 min.

### Chutney:

4 tomater

2 rødløg

3 æbler

150 gr. abrikoser

1 spsk. hakket syltet ingefær

300 gr. sukker

2 dl. vineddike

2 dl. appelsinjuice

salt-peber

Skær tomater i kvarte, fjern kerne og skær kødet i tern.. Pil løgene og skær dem i grove tern. Skær abrikoserne i tern. Kog sukker, vineddike og appelsinjuice op, komme alle ingredienser i og lad det simre under låg i ca. 45 min. Smages til med salt og peber og afkøles.