



Overige

Zoetzure appelchutney

Voor 1 persoon

Ingrediënten

4 appels (boskoop, geschild)
takje tijm (enkele)
1 laurierblaadje
1 steranijs
150 gram rozijnen
50 gram suiker
200 milliliters appelsap
3 eetlepels appelazijn
zout

Bereidingswijze

Snij de appels in blokjes en doe ze samen met de tijm, laurierblad, steranijs, rozijnen, suiker, appelsap en appelazijn in een diepe pan.

Laat 1 uur op een zacht vuur pruttelen tot de chutney stroperig wordt. Roer af en toe. Breng op smaak met zout. Serveer warm of koud.

