



Overige

Pittige appelchutney

Voor 1 persoon

Ingrediënten

4 appels (friszure (Jonagold))
1 rode peper (fijngesneden)
1 ui (gesnipperd)
2 lookteentjes (geperst)
3 centimeter gember (geraspt)
1/3 theelepel kurkuma
4 kruidnagels
140 milliliters azijn
120 gram bruine suiker
zout

Bereidingswijze

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij ze in blokjes.

Meng in een pan de appels met de ui, gember, look en peper. Voeg de suiker, kurkuma, kruidnagels en een snuifje zout toe. Giet er de azijn bij en breng al roerend aan de kook. Zet het vuur laag en laat in ongeveer 40 minuten indikken.

Doe de hete chutney in schone weckpotten en laat ze omgekeerd afkoelen.

