

Æblechutney

1 kg sure æbler
100 gr løg
500 gr grønne tomater
3-5 dl. Eddike
300 gr rosiner
1 spsk salt
2 tsk ingefær
¼ tsk cayennepeber
¼ tsk chili (kan udelades)
1 spsk fint sennepspulver
500 gr. farin eller rørsukker
Skal og saft af 2 økologiske citroner.

Æblerne skrælles og skæres i tynde skiver.

Løgene pilles og hakkes.

De grønne tomater hakkes i små stykker.

Herefter koges det æbler, løg og tomater for svag varme i eddiken. Det koges til det er mørt.

Når det hele er kogt ud kommes rosiner, krydderier, sukker og citroner i.

Det hele koges godt igennem.

Hvis du synes det er for tyndt kan du jævne med rød melatin. Chutneyen kommes på glas og bindes til med det samme