

ÆBLECHUTNEY A LA ODSHERRED NATURSKOLE

Ingredienser:

10-12 æbler

2 rødløg

6 fed hvidløg

1 rød chili

6 skiver frisk ingefær

Mandelsplitter

Salt

Peber

2-300 gr. tranebær/rosiner

3,5 dl. Hvidvinseddike (har du æbleeddike er det super godt)

3-400 gr. Sukker (man må smage sig frem. Det afhænger af æblesort)

Fremgangsmåde:

Æbler, løg, chili og hvidløg vaskes og skæres i mindre stykker. Puttes i en gryde sammen med ingefær tranebær/rosiner og mandelsplitter samt eddike.

Det sættes i kog og står herefter under låg og småkoger i ca. 20 minutter.

Herefter tages låget af, sukker tilsættes samt salt og peber og alt koges ind under lidt kraftigere varme.

Husk at røre undervejs.

Smag til og lad afkøle.

Kan holde sig minimum 14 dage i køleskab.

Tilsæt atamon og hæld på skoldede glas, så holder det noget længere og kan også bruges til f.eks. værtindegave.