TAYLOR & COLLEDGE

APPELCHUTNEY MET UI EN VANILLE

Totale tijd: 60 minuten
Porties: 2-3 Porties

Ingrediënten

Ingrediënten

800 g appels
2 el citroensap
3 uien
1 stuk gember (3 cm)
1 Taylor & Colledge Biologische Vanillestokje
200 ml witte wijnazijn
200 g geleisuiker
1 snufje peper
1 tl mosterdzaadjes

Bereidingswijze

1. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd de appels in kleine blokjes. Besprenkel de appelstukjes met citroensap.
2. Schil en hak de gember en uien fijn. Splits het vanillestokje met een mes en schraap de zaadjes eruit. Meng de appels, uien, gember, vanillezaadjes en peul in een middelgrote pan.
3. Voeg de witte wijnazijn, peper en mosterdzaadjes toe en kook op middelhoog vuur tot de appels zacht zijn, ongeveer 10 tot 15 minuten.
4. Roer de geleisuiker erdoor en kook op hoog vuur gedurende 2 minuten.
5. Vul de hete appelchutney in gesteriliseerde potten. Sluit af en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
6. Serveer met kaas en brood of bewaar de chutney tot 6 maanden in de koelkast.