

Bacon & gegrilde kaas op toast, met apple-chutney / Bacon rarebit with apple chutney



Voor de chutney

150 g zachte lichtbruine suiker
100 g rozijnen
125 ml moutazijn
2 appels, zonder klokhuis en grof gehakt
3 tomaten, grof gehakt
1 ui, fijngehakt

Voor de rarebit

8 plakjes ontbijtspek
350 g gerijpte cheddaskaas
50 ml bier
1 theelepel Engelse mosterd
1 theelepel Worcestershire-saus
2 eetlepels bloem
zeezout & gemalen zwarte peper, naar smaak
4 sneetjes dik gesneden witbrood

Zo maak je Britse rarebit met appelchutney

De appel-chutney

Verhit een koekenpan tot hij heet is, voeg suiker en rozijnen toe en verhit tot de suiker net smelt.

Voeg de azijn toe en kook tot het volledig is opgelost en begint te karameliseren.

Roer de appels, tomaten en ui, kook gedurende 10 minuten, of tot de appel zacht is en het mengsel ingedikt.

Neem van het vuur, giet in een gesteriliseerde pot en sluit goed af.

Voor de rarebit, verwarm de grill voor op de hoogste stand

Leg het spek op een ovenschaal en grill 4-6 minuten, of tot het goudbruin is aan de randen.

Plaats de kaas en het bier in een koekenpan en verwarm zachtjes tot de kaas is gesmolten.

Roer er mosterd en Worcestershiresaus door, en roer dan de bloem erdoor.

Laat het mengsel sudderen tot het is ingedikt, breng op smaak met zout en zwarte peper.

Rooster intussen het brood en leg het in een ovenschaal.

Leg er twee plakjes spek op en schep het rarebit-mengsel erover.

Grill de sandwiches 2-3 minuten of tot de kaastopping goudbruin is en borrelt.

Serveer de rarebit met een royale schep appel-chutney.

Bacon & gegrilde kaas op toast, met apple-chutney / Bacon rarebit with apple chutney



For the chutney

150g soft light brown sugar
100g sultana's
125ml malt vinegar
2 apples, cored and roughly chopped
3 tomatoes, roughly chopped
1 onion, finely chopped

For the rarebit

8 slices of streaky bacon
350g mature cheddar cheese, grated
50 ml beer
1 teaspoon English mustard
1 teaspoon Worcestershire sauce
2 tablespoons plain flour
sea salt & freshly ground black pepper, to taste
4 slices of thickly sliced white bread

How to make British rarebit with apple chutney

The chutney

Heat a large frying pan until hot, add sugar and sultanas and heat until the sugar is just melting.

Add the vinegar and cook until it is totally dissolved and starting to caramelize.

Stir in apples, tomatoes and onion, cook for 10 minutes, or until the apple is tender and the mixture thickened. Remove from the heat, pour into a sterilized jar and seal them closed.

For the rarebit, preheat the grill to high

Place the bacon onto an oven tray and grill for 4-6 minutes, or until golden-brown at the edges.

Place the cheese and beer in a frying pan and heat gently until the cheese is melted and bubbling. Stir in mustard and Worcestershire sauce, then stir in the flour and cook until just thickened.

Season, to taste, with salt and black pepper.

Meanwhile, toast the bread then lay it in an oven proof dish.

Top with two slices of bacon and spoon the rarebit mixture on top.

Grill the sandwiches for 2-3 minutes or until the topping is golden-brown and bubbling.

Serve the rarebit with a generous dollop of apple chutney.