

## Appel-cranberry chutney / Apple-cranberry chutney



### De boodschappen

- 500 gram appels (goudreinetten bv), in blokjes
- 250 gram handappels (Elstar bv), in blokjes
- 250 gram verse cranberries
- 200 gram shallotjes, in reepjes gesneden
- 25 gram verse gember, fijngehakt
- 5 gram peperkorrels
- 250 gram suiker
- 125 ml appel azijn

1. Doe alle ingrediënten behalve de cranberries in een grote pan en zet de pan laag op.
2. Breng de massa aan de kook als de suiker is gemolten en laat het 60 minuten zachtjes koken, de laatste 10 minuten met de cranberries erbij.
3. Schep de chutney in gesteriliseerde weckpotten en sluit ze af. Ongeopend en op een koele donkere plaats bewaard blijft de chutney minstens 6 maanden goed. Eenmaal geopend moet de chutney in de ijskast bewaard worden.

## Appel-cranberry chutney / Apple-cranberry chutney



### Shoppinglist

- 500 grams of cooking apples, diced
- 250 grams of eating apples, diced
- 50 grams of fresh cranberries
- 200 grams shallots, cut into strips
- 25 grams of fresh ginger, finely chopped
- 5 grams peppercorns
- 250 grams of sugar
- 125 ml cider vinegar

1. Place all ingredients except the cranberries in a large pan and place the pan on low heat.

2. Bring the apple mixture to the boil when the sugar has melted and let it simmer for 60 minutes, the last 10 minutes with the cranberries included.

3. Spoon the chutney into sterilized jars and seal them. Unopened and stored in a cool dark place chutney will keep at least 6 months. Once opened chutney should be kept in the refrigerator.