

Ingrediënten

500 gr Granny Smith, 3 madame
Jeanet pepers of 2 el sambal
oelek, 1 grote ui, 8-10 teentjes
knoflook, 1 bouillonblokje, 2 el
komijnpoeder, 2 el
korianderpoeder, 2 dl
zonnebloemolie.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Surinaams
Smaak: Pittig
Soort_gerecht: Saus/dressing
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Surinaamse chutney van Granny Smith

Bereidingswijze

Snijd de appels in blokjes. Maal de ui, knoflook en peper fijn. Verhit de olie in een Braadpan en bak hierin het knoflookmengsel goudbruin. Roer het bouillonblokje erdoor. Maak een papje van komijnpoeder, korianderpoeder en wat water en doe dit in de pan. Voeg de blokjes appel toe en roer tot de blokjes glazig zijn. Laat het mengsel goed afkoelen en doe het in een schone goed sluitende fles. Bewaar het in de koelkast.

Serveertips

Bij vleesgerechten.