

Ingrediënten

300 gram geschilde
aubergine-1zoete appel-1
ui-100gram rozijnen-300gram
rietsuiker-1rood
pepertje-2knoflookteentjes-2kruidnagels-1koffiepeper
geraspte gemberwortel-1/2 liter
appelazijn.

Tijd: > 1 uur
Keuken: Mediterraan
Smaak: Pittig
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Pikante chutney.

Lekker experimenteren.

Hulpmiddelen

1eeg grote kookpan-schone bokalen.

Vorbereiding

-Schil de aubergine,de appel en de ui en snij in stukjes. -Pel de knoflook .

Bereidingswijze

-Doe dit alles samen met de rozijnen-suiker-het pepertje-de knoflookteentjes-kruidnagels en de gemberwortel in een grote kookpan. -Schenk er de appelazijn bij en laat 1 uur heel zachtjes sudderen. -Schep in schone bokalen . -Bewaar de chutney donker en koel.

Serveertips

-Lekker bij vlees en vis. -Bron;Libel.