



# Äppel chutney

6 st svenska äpplen  
1 stor gul lök  
3 msk färsk riven ingefära  
2 dl äppelcidervinäger  
4 dl mörkt muscovado-  
råsocker  
3 dl russin  
2 st chilifruktar  
3 st stora vitlöksklyftor  
1 tsk Sambal Olek  
1 st lime  
1 tsk salt

Skala, kärna ur och grovhacka äpplena. Finhacka löken, vitlöken, chilifrukterna och riv ingefäran. Lägg alla ingredienserna i en kastrull, häll över vinäger och pressa i limesaften. Blandningen skall sjuda i ca en timma.

När chutneyn har kokat klart häller du upp den på varma och väl rengjorda glasburkar. Förslut genast och låt den stå för att "gotta till sig" i 2-3 veckor innan den serveras.

Passar utmärkt till grillat kött.



Fler recept och mycket mer på [www.appeverket.se](http://www.appeverket.se)