



## ÆBLECHUTNEY

Lækkert til det meste



Hak snit kog og nyd

### Du skal bruge:

- 1 koldprs. jomfruolivenolie
- 1 løg
- 6 æbler
- 2-3 kanelstænger
- 10 kardemommekapsler
- 12 neliker
- 1 vanillestang
- 1-2 dl. æblecidereddike  
(evt. alm. lagereddike)
- 1 dl. sukker efter smag

### Fremgangsmåde:

Løgene skæres i tynde både og sautes i olien

Æblerne renses for eventuelle pletter, kernehuset fjernes og æblerne skæres i både.

Når løgene er blevet klare og gennemsigtige, tilsættes æbler og krydderier.

Det hele steges godt igennem, hvorefter æblecidereddike og sukker hældes ved.

Rør til sukere er opløst, og lad nu det hele koge ind, til det har konsistens som chutney.