

# ÄPPELCHUTNEY



## Ingredienser:

1 kg	äpplen, skalade & urkärnade
1	lök, hackad
½	chili, röd, hackad
1 tsk	färsk ingefära, riven
2-3 dl	äppelcidervinäger
1	kanelstång
2 msk	kokossocker

## Så här gör du:

Skär äpplena i mindre bitar.

Lägg allt i en stor kastrull förutom sockret.

Koka upp och låt sjuda i 10 minuter.

Häll i sockret och låt sjuda i ytterligare 30 minuter.

Smaka av och känn om det behövs mer socker eller äppelvinäger. (Det är ganska lite socker i detta recept)

Låt svalna och förvara i glasburk i kylan.

**Tips:** Istället för äpplen, testa med päron eller mango istället!

GOTT TILL INDISK  
CURRYGRYTA ELLER  
ENCHILADA