

# Æble chutney

## *Ingredienser:*

1 kg æbler  
1 løg  
3 spk revet ingefær  
2 dl æblecider vineddike  
6 dl sukker  
3 dl rosiner  
1 tsk salt  
3 tsk karry  
4 fed hvidløg

## *Tilberedning:*

Skræl 1 kg æbler, fjern kernerne og hak æblerne.

Tilsæt 1 finthakket løg og 3 spk revet ingefær.

Giv det et opkog sammen med 2 dl æblecider vineddike, 6 dl sukker, 3 dl rosiner, 1 tsk salt, 3 tsk karry samt den knuste hvidløg.

Lad chutneyen koge for svag varme i ca. 1 time.

Hæld på varme rene glas, der lukkes omgående.