

Æble- og pærechutney



¾ liter chutney

400 g skrællede, udkernede æbler

400 g skrællede, udkernede pærer

375 g rørsukker

200 g sultanas lyse rosiner, store

50 g tranebær

½ vaniljestang

1 stort løg, hakket

1 spsk gule sennepsfrø

25 g friskreven ingefær

½ tsk salt

3½ dl æblecidereddike

Skær æbler og pærer i lidt grove tern på 3-4 cm.

Kom alle ingredienserne i en stor gryde, bring dem i kog og lad dem snurre uden låg i en times tid. Rør jævnligt i chutneyen, til den har marmeladeagtig konsistens og fyld den på rengjorte glas, som opbevares køligt.

Kilde: Coop - vi skal spise

25.08.2014