**Chutney van appel en ui**

Nodig:

250 gram uien

1 eetlepel boter

1 eetlepel gember

250 gram appelen

100 gram suiker

40 ml appelazijn

1 eetlepel citroensap

1 theelepel kaneelpoeder

3 eetlepels rozijn

1 eetlepel currypoeder

1 theelepel mosterd

Bereiding:

Snijd de ui fijn. Smelt de boter in een steelpan en bak de stukjes ui gaar. Schil en snijd de appels in blokjes. Voeg deze bij de ui samen met de geraspte gember, suiker en appelazijn. Laat het geheel ongeveer 20 minuten stoven op een laag vuur.

Voeg het citroensap, kaneel, currypoeder en mosterd toe, draai het vuur wat hoger en laat nog ongeveer 5 minuten stoven. Voeg de rozijnen, het citroensap, kaneel, currypoeder en mosterd toe, draai het vuur hoger en laat nog ongeveer 5 minuten stoven. Laat de chutney afkoelen tot gebruik.