**Appelchutney**

appelen

gele ui

rozijnen

**kristalsuiker**

**kaneelstokje**

**takjes tijm**

**verse gember**

**appelazijn**

Snijd een paar geschilde zoete appeltjes in blokjes. Snipper een gele ui. Schil een stukje verse gember en snijd het in schijfjes.

Neem een kookpotje en doe er de appelblokjes in, samen met de ui, rozijnen, een kommetje suiker, een kaneelstokje, takjes tijm, schijfjes gember, een glas appelazijn.

Breng aan de kook, verminder het vuur en laat in ongeveer 45 minuten inkoken tot een stevige moes, onder regelmatig roeren. Verwijder de tijmtakjes en het kaneelstokje.

Klaar om te gebruiken. Bewaren kan, in afgesloten potjes.