**Kaasplankje met appel-abrikozenchutney**

sjalot
zure appel
gedroogde abrikozen
gedroogde veenbessen

rode balsamico
kristalsuiker
rode Porto
assortiment kaasjes
broodjes en botertjes

**Chutney**: sauteer een gesnipperde sjalot in olie. Schil en snijd de appel in brunoise. Knip de gedroogde abrikozen in fijne stukjes. Voeg sjalot en appelpartjes samen met een scheutje water, de abrikozenpartjes, gedroogde veenbessen, rode balsamico een lepeltje suiker en een flinke scheut rode Porto. Laat Inkoken tot jamdikte.

**Stel een kaasbordje samen**. Beperkt het assortiment want dit gerechtje komt aan het einde van een uitgebreid menu, net voor het dessert. Hier werd gekozen voor Comté, Gorgonzola en een zachte kaas met een korstje van gedroogd fruit. Dit sluit aan bij de chutney.

Dien op met individuele broodplankjes.