



FRESH!
VERSMARKT LEIDENHAGE



Ingrediënten

500 g appels (Elstar)
1 rode ui
25 g rozijnen, geweld
8 g gember, vers
0.5 rode peper
100 g bruine suiker
1 tl kaneelpoeder
4 stuks steranijs
(heel of poeder)
1 tl venkelzaad
2 stuks kruidnagel
(heel of poeder)
1 citroen
1 stokbrood of ciabatta
1 bakje tuinkers

CROSTINI MET APPELCHUTNEY EN TUINKERS

 **Amuse of snack bij borrel/kaasplankje**

 **4 personen**

 **20 minuten**

1. Schil de appels, snijd de klokhuizen eruit en snijd ze in kleine stukjes.
2. Snipper de ui, gember en rode peper fijn.
3. Fruit de ui, gember en rode peper aan in zonnebloemolie in een grote pan, laat rustig zacht worden.
4. Voeg de appelblokjes en rozijnen toe, daarna alle specerijen en suiker. Roer goed door elkaar.
5. Laat op laag vuur zachtjes pruttelen, voeg indien nodig een klein scheutje water toe.
6. Als het een zachte moes is geworden, breng je het op smaak met citroensap en eventueel peper en zout.
7. Als je hele steranijs en/ of kruidnagel gebruikt, haal die er nu uit.
8. Snijd het brood in plakjes en rooster in een oven of pan met een beetje olijfolie, peper en zout.

Serveer de crostini met lepel chutney en maak het af met tuinkers
Tip: ook heel lekker bij een kaasplankje!