

## Bietenchutney van het Farmhouse Cookbook

De chutney is echt zo heerlijk! We eten hem graag als topping op een broodje (vega) hamburger.

### INGREDIËNTEN

1,5 dl appelciderazijn  
2 dl balsamico azijn  
100 gr fijne kristalsuiker  
1 grote rode ui, gesnipperd  
500 g rode bieten in fijne reepjes  
1 grote (moes)appel, geschild en grof geraspt  
1 tl citroensap

### ZO MAAK JE HET

Doe de azijnen en de suiker in een pan en breng aan de kook.  
Doe de ui erbij en laat gedurende zo'n 5-10 minuten koken tot de ui gaar is.  
Voeg de bietjes toe en laat opnieuw nog eens 15 minuten koken tot de bietjes gaar zijn.  
Roer de appel, citroensap en zout erdoor en laat regelmatig roerend 10 minuten zachtjes koken tot het mengsel is ingedikt en het meeste vocht is verdamppt (zo nodig wat langer).  
Laat afkoelen en schep daarna in de gesteriliseerde weckpotten.  
Wil je het langer bewaren, zet de weckpotten dan met afgesloten deksels gedurende .... minuten in een pan kokend water om de potten vacuüm te maken.