

## ***Bietensalade***

### **Ingrediënten:**

Gekookte bietjes

1 ui

1 appel

2 eieren

### **Dressing:**

1 zakje pate royal calve (dipsaus)

Slagroom en mayonaise



### **Bereidingswijze:**

Snipper de ui, en snijdt de appel in blokjes.

Kook de eieren en snijdt ook de bietjes in blokjes.

Maak de dressing en meng alles door elkaar.

Simpel maar erg lekker !!

## ***Appelchutney***

**(Voor ca. 1 jampot)**

### **Ingrediënten:**

1 rode ui

3 groene appels (granny smith)

1 cm verse gember

1 dl appelazijn

Ca 2 handjes rozijnen

60 gr suiker

½ eetlepel kaneel

½ theelepel chilipoeder

1 teentje knoflook

Zout en peper



### **Bereidingswijze:**

Snipper de ui en fruit deze op laag vuur in olijfolie.

Snijd de appels in kleine stukjes en de verse gember in kleine stukjes en doe dit samen met alle overige ingrediënten in de pan.

Regelmatig roeren en alles laten inkoken tot de gewenste dikte.

Doe een theelepel jam in een koude schotel. Als de jam loopt als siroop moet je blijven koken, maar als het dik is zoals jam moet zijn, weet je dat de jam klaar is.

Haal de stukje gember eruit en giet de jam in een gesteriliseerde pot.