



Bloedworst met appel en vijgenchutney

Benodigdheden:

Bloedworst

Appel

Bloem

Chutney (vijgen of iets anders)

Kaneel

Bruine suiker

Bereiding:

Bloedworst in schijfjes snijden, aan beide kanten licht bloemen en kort bakken anders wordt het te droog. Op een plateau leggen op vetvrij papier.

De appel(s) schillen, klokhuis eruit, in schijven snijden, suiker en kaneel erop strooien en in de oven gedurende 10 minuten op 180 graden laten garen. Dan de schijven in helften snijden en op de schijfjes bloedworst leggen. In het rondje waar het klokhuis zat een beetje chutney leggen. Kan zowel warm als koud gegeten worden.

Smakelijk Eten.