

Kruidige bruine chutney

Ingrediënten:

1kg. tomaten
½ kg. appels
½ kg. worteltjes
1kg. uien
1 grote sinaasappel
25 gr. knoflook
250 dadels (ontpit)
50 gr. zout
1 eetlepel kruidnagelpoeder
1 dessertlepel cayennepeper
1 eetlepel ketoembar
1 liter azijn
1 kg. suiker

100 ml donkere stroop

Bereiding

Deze chutney smaakt heerlijk bij vlees, maar is ook heel lekker bij een boterham oude kaas. Om de chutney volledig tot zijn recht te laten komen moet je wel wat geduld hebben. Laat de potten 3 maanden staan om alle smaken de tijd te geven om zich te ontwikkelen. Pers de sinaasappel uit en rasp de schil. Snijd de tomaten in dobbelsteentjes, schil de appels, pel de uien en maak de worteltjes schoon. Hak dit allemaal samen met de dadels fijn. Doe de groenten in een pan met dikke bodem en voeg de helft van de azijn, alle specerijen en het sinaasappelsap toe. Laat op zacht vuur met gesloten deksel 2 uur sudderen. Roer af en toe om. Voeg de rest van de azijn, de suiker en de stroop toe en laat inkoken tot een dikke moes ontstaat. Vul goed schoongemaakte potten en sluit deze af terwijl de chutney nog goed heet is. Zet de potten op de kop op een doek. Zo zal de extra lucht eruit gedrukt worden. Na 15 min rechtop zetten en af laten koelen. Zet de chutney weg op een donkere plaats en laat deze rijpen.