

Asian Chilli Chutney - Lorraine Pascale¹

week 24

Menugang: Bijgerecht
Soort gerecht: vegetarisch
Benodigde tijd: onbekend
Aantal personen: nvt

Ingrediënten

- 450 g tomaten, grof gesneden
- 2 teentjes knoflook, fijngesneden
- 2 chilipepers, fijngesneden
- 1 cm gember, fijngesneden
- 250 g tafelsuiker
- 60 g balsamico azijn
- zout & peper
- naar keuze eventueel 50 g veenbessen (cranberries)

Bereidingswijze

1. Doe alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook.
2. Laat minstens 30 minuten (tot maximaal 1 uur) op een laag vuur koken. Roer regelmatig.
3. Wanneer de dikte goed is (ongeveer de dikte van jam), is het klaar.
4. Doe de chutney in gesteriliseerde potten en laat afkoelen.

Serveertip:

- Heel lekker om te serveren bij de maiskoekjes van week 21

Variatietips:

- Wil je variëren? Kijk eens op [chutney-inspiraties van Landleven](#).
- wil je liever minder suiker: dan kun je de hoeveelheid suiker verminderen en aan het eind wat zoetstof naar smaak toevoegen.



¹ Dit recept is ingestuurd door Frank Biesta