

Tomatenchutney

voor ± 1 liter (4 jampotjes)

Bereiden: 15 minuten

In de pan: 45 minuten

Nodig:

1 kilo rijpe tomaten (of 2 blikjes)

1 flinke goudreinet

2 flinke uien

5 cm verse gember

2 knoflooktenen

2 rode pepers

2 laurierblaadjes

2 eetl balsamico-azijn

150 g bruine basterdsuiker

200 ml appelazijn

1 tl zout



Doen:

Snipper de gepelde uien, snij de geschildde appel en de tomaten in kleine stukjes. Tomaten ontvelen mag, maar hoeft niet als je ze maar lekker klein snijdt. Hak de knoflook en rode pepers fijn (naar keuze met of zonder pitjes). Schil en rasp de gember.

Doe alles in een pan met dikke bodem, bijv. een braadpan.

Voeg de azijn, suiker, laurier, balsamico en zout toe.

Laat op hoog vuur even aan de kook komen, zet dan op het kleinste pitje en laat heel zachtjes zonder deksel inkoken tot jamdikte (45 minuten, 1 uur mag ook).

Geen tomaten-seizoen?

Tip!



met 2 blikjes tomaten (à 400 g), incl. sap lukt het ook!

wel ietsje anders, maar toch...

Bewaren:

Zet de potjes eerst een week of 3-4 in een donkere kast zodat de smaken zich goed kunnen ontwikkelen.

Eenmaal geopend nog 1-2 weken houdbaar in de koelkast



—> Veel kleine potjes is daarom handiger dan weinig grote



ook leuk als Kadootje

Maak intussen wat jampotjes brandschoon met soda, goed afspoelen met kokend water (of gebruik ze meteen dampend uit de afwasmachine).

Vis de laurier uit de chutney en vul de potjes.

Zet ze 5 min. ondersteboven en laat dan verder afkoelen. Plak een etiket met naam & datum erop.

Lekker bij:

Aardappels, groente, (draadjes)vlees of op een boterhammetje met kaas

Tip!

Appel nog in stukjes? Tot moes duwen met pollepel of puree-stamper

