

TEMPLATE VOOR CHUTNEY

Met deze template kun je eindeloos variëren in de samenstelling van je eigen chutney. Zelf een topcombinatie bedacht? Deel het recept in onze Facebookgroep [Keukenpraatjes](#).

voor 1 l chutney

- 800 g groenten en/of fruit zoals courgette, (groene) tomaat, pruim, abrikoos, mango, peer, appel, rode biet, ui, rabarber, vijg, kruisbes, witlof, pastinaak, knolselderij, rodekool
- 150 g ui (als je uienchutney maakt, wordt dat dus 950 g ui)
- olijfolie
- 1 el geraspte gember
- 1 tl kardemompoeder
- 1 el kaneelpoeder
- 1 tl korianderpoeder
- 1 tl nootmuskaat
- 200 ml (appel)azijn
- 150 g rietsuiker (of meer als je het zoeter wil, bijv. voor rabarber)
- 200 ml (appel)sap
- 4 jeneverbessen
- 2 laurierbladeren
- 4 kruidnagels
- peper en zout

Schil het fruit of de groenten, indien nodig, en snijd in stukjes. Versnipper de ui en fruit in een hete pan met olijfolie. Voeg gember, kardemom, kaneel, koriander en nootmuskaat toe. Roerbak 3 minuten.

Blus met de appelazijn en voeg de suiker toe. Laat 1 minuut sudderen. Voeg je groenten en/of fruit toe en het appelsap, de jeneverbessen, de laurierbladeren en de kruidnagels. Breng verder op smaak met peper en zout.

Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat minstens 1 uur sudderen. Roer regelmatig en voeg tijdens het koken eventueel extra sap toe (of azijn als je het zuurder wilt), zodat de chutney niet aanbrandt.

Bewaren: Giet de chutney kokend heet in kraakschone glazen potten. Sluit meteen af en zet de potten op hun kop. Laat zo staan tot ze zijn afgekoeld. De meeste deksels hebben een kliksysteem. Ze mogen, zodra ze gevuld en afgekoeld zijn, geen klikgeluid meer maken als je op het midden van het deksel drukt. Dan zijn de potten vacuüm getrokken. Als je ze later opent, zullen ze open 'klikken'. De potjes blijven ongeopend minstens een jaar goed. Let er bij het openen dus wel op of ze 'klikken'. Geopend blijft de chutney in de koelkast nog minstens een maand goed.