

Appel Bosbessen Chutney

Een chutney is een smaakmaker die oorspronkelijk uit India komt. Het wordt daar bij de maaltijd geserveerd zoals dat bij ons met mosterd, piccalilly of ketchup wordt gedaan. Het idee van een chutney is een vruchtenjam of groentepuree te verrijken met kruiden zoals knoflook, peper en ui. Ook worden er suiker en azijn toegevoegd. Een chutney kan dus zoet zijn, maar ook hartig/pikant!

Dit kun je natuurlijk ook heel leuk zelf maken met groenten, fruit en kruiden uit eigen tuin. Wij geven een recept met appels, bosbessen en uien, maar er zijn natuurlijk talloze andere variaties voor chutneys.

Nodig

- 1 kg. appels
- 300 gr. bosbessen
- 300 gr. uien
- 275 gr. kristal- of basterdsuiker
- 150 ml balsamicoazijn
- Kaneel
- Zwarte peper



Bereidingswijze

Schil de appels, snijd de klokhuizen eruit en snijd de appels in grove stukken. Pel de uien en snijd deze in ringen. De appel en ui doe je samen met de suiker, azijn en kruiden in een pan. Breng dit mengsel al roerend op een laag vuurtje aan de kook. Zorg ervoor dat alles goed gemengd is. Vervolgens dien je dit mengsel nog 3 kwartier door te laten pruttelen terwijl je het regelmatig omscheept om verbranden te voorkomen. Voeg daarna de bosbessen toe en kook nog zo'n 10 minuten door.

De chutney is klaar als het een dik vloeibaar geheel is. De lepel waarmee je roert moet een zichtbaar spoor kunnen achter laten.

Schep het mengsel dan in een brandschone, glazen pot en sluit deze goed af als je de chutney wilt bewaren. Doordat je het recept met azijn hebt gemaakt, kun je de chutney zo'n 3 tot 6 maanden bewaren. Azijn heeft namelijk een bewarend effect, en door het zuur hebben bacteriën geen schijn van kans!

Chutney is heerlijk bij varkensvlees, rundvlees, kip en kaas, en als bijgerecht bij de BBQ, gourmet of fondue.