

Tomatenchutney

Nodig

- 1 grote rode ui
- 1 teentje knoflook
- 4 vleestomaten
- 1 appel
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 theelepels kerriepoeder
- 3 eetlepels witte wijnazijn
- 2 eetlepels bruine basterdsuiker
- 3 eetlepels rozijnen (kunt u toevoegen, maar is geen vereiste)
- een snufje zout
- peper



Bereiding:

1. Snipper de ui en de knoflook.
2. Snijd de tomaten en de geschilde appel in blokjes.
3. Verhit de olie in een pan met een dikke bodem en laat de ui glazig fruiten.
4. Laat de knoflook en de kerrie kort meefruiten.
5. Voeg de tomaat en de appel toe en laat deze kort bakken, roer regelmatig.
6. Voeg de azijn, de suiker, de rozijnen, wat zout en peper toe en laat dit alles op laag vuur circa 15 minuten stoven.
7. Laat de chutney afkoelen en schep de chutney in glazen weckpotten met schroefdeksel.
8. De chutney kan ongeveer 2 weken in de koelkast bewaard worden.
9. Als u de chutney inmaakt (wat ook in de glazen weckpotten met schroefdeksel kan) gedurende 30 minuten op 90 graden kunt u jaren van uw tomatenchutney genieten.

Tijd: 35 minuten.

