

Pruimenchutney



Ingrediënten

2 kg pruimen
1 mango
2-3 grote uien
4 knoflooktenen
3 rode pepers
Gemberwortel 2x4 cm geraspt
Citroenrasp
Mosterdzaad 2 el
Kaneel 1 tl
Kruidnagels 4x
Worcestershiresauce 1 el
0,3 liter azijn
0,5 - 1kg geleisuiker

Bereidingswijze

Doe de pruimen in een pan en verhit al roerende. Bak ondertussen de uien, knoflook, rode pepers, gemberwortel, citroenrasp in een pan tot de uien glanzend lichtbruin zijn. Blijf net zolang roeren totdat de pruimen hun vocht loslaten. Zet dan het vuur wat lager en laat dit rustig een halfuur pruttelen of totdat de pruimen zacht zijn.

Voeg het bakmengsel en de geleisuiker toe aan de pruimen en daarna ook de kruidnagels, het mosterdzaad, de worcestershiresaus en de azijn.

Laat de chutney nu net zolang zachtjes pruttelen totdat je een dikke massa overhoudt. Dit kan een uur duren maar ook rustig 2 uur, afhankelijk van de grootte van de pan.

Zet de potten op de kop en laat ze circa 10 minuten staan. Draai ze daarna om en laat ze helemaal afkoelen. Bewaar de potten op een koele en donkere plek. Laat de chutney minimaal 4 tot 6 weken rusten voordat je de pot opent, zodat de smaken zich optimaal kunnen ontwikkelen. Lekker bij een kaasplankje!