

## Vijgen/sinaasappel chutney

- 4 verse vijgen
- 1 sinaasappel
- 1 sjalot
- 4 eetlepels **Pedro Ximenez - Edik**
- 1 eetlepel walnoten
- 1 eetlepel **olijfolie "Terra Creta"**
- 2 eetlepel gelei suiker (van Gilse)
- ¼ theelepel piment
- peper en zout

### Bereidingswijze

Kook enkele jampotjes goed uit. Deze moeten brandschoon zijn!  
Was de vijgen en snijd ze in kleine stukjes.  
Pel de sinaasappel en haal het vruchtvlees tussen de vliesjes uit.  
Snijd de sjalot fijn. Hak de noten grof.

Verhit de olijfolie en fruit hierin de sjalot.  
Voeg de fijngesneden vijgen en sinaasappel toe en verwarm dit goed.  
Voeg de Pedro-Ximenéz toe. Maak op smaak met het piment, peper en zout.  
Voeg de gelei suiker toe en laat het geheel iets inkoken (20 minuten)  
Schep de noten erdoorheen en haal de pan van het vuur.  
Doe de chutney heet in de potjes en draai het deksel goed dicht.  
Zet het potje op zijn kop en laat het 15 minuten zo staan.  
Daarna draai je ze om en laat het verder afkoelen.  
Bewaar de potjes bij voorkeur op een koele en donkere plek, geopende potjes in de koelkast.  
Ongeopend is dit ongeveer een half jaar houdbaar, geopend in de koelkast ongeveer 3 weken.



*Iedere week nieuwe  
recepten*



*De lekkerste ingrediënten  
koop je in onze webshop*

[www.BIJZONDERESMAKEN.nl](http://www.BIJZONDERESMAKEN.nl)

**SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE**

