

Pittige mosterd chutney

- 1 mango, geschild en in blokjes gesneden
- 75 g suiker
- 50 g **Mosterd-Edik**
- 1 kleine ui, fijn
- 30 gram gember, in blokjes
- 1 klein teentje knoflook
- 1-2 rode pepers

Bereidingswijze

Schil de mango en snijd deze in kleine blokjes. Pel de ui en snijd deze superfijn. Snijd de gember in kleine blokjes en pers de knoflook fijn. Snijd als laatste de rode peper zo fijn mogelijk.

Verwarm de Mosterd-Edik op het vuur en smelt hierin de suiker. Voeg vervolgens alle ingrediënten bij de Mosterd-Edik en breng het geheel heel zachtjes aan de kook. Laat het geheel in zo'n 40 tot 50 minuten lekker inkoken.

De chutney kun je heel makkelijk enkele weken bewaren in een schoon uitgekookt jampotje.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

