

## Tomaten chutney

- 2 kg rijpe tomaten
- **Olijfolie "Terra Creta"**
- 1/2 theelepel zwarte mosterdzaadjes
- 1 theelepel komijnzaad
- 1 mespuntje kruidnagelpoeder
- 5 currybladeren (vers of gedroogd)
- 1 rode ui (fijn)
- 2 teentjes knoflook (fijn)
- 10 gram verse gember (geraspt)
- 3 kleine groene of rode pepers
- 50 gram bruine suiker
- 200 ml **Appel-Edik**
- Zout
- 1/2 bosje verse koriander, blaadjes, stengels fijngesneden

### Bereidingswijze

Kook enkele jampotjes goed uit. Deze moeten brandschoon zijn !

Pel de tomaten en snijd ze in stukjes.

Verhit een scheutje olie in een koekenpan. Als de olie heet is de mosterdzaadjes toevoegen. Wanneer ze beginnen te springen mogen het komijnzaad, de kruidnagel en de currybladeren erbij. Geheel heel even doorbakken totdat de mooie geuren vrij komen.

Voeg nu de ui, knoflook, gember en pepers toe en fruit het geheel tot de uien lichtbruin van kleur zijn. Voeg blokjes tomaat erbij en bak deze circa 10 minuten. De tomaat valt dan als het goed is uit elkaar. Voeg als laatste de Appel-Edik en de suiker erbij en kook op laag vuur tot er een dikke saus is ontstaan. Indien nodig kun je het geheel op smaak brengen met zout en de verse koriander.

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



*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**

