

Benodigdheden

voor 2 personen

- 0.5 pompoen
- 0.5 gemberwortel
- 0.5 rode peper
- 1 theelepel witte wijnazijn
- 100 gram geleisuiker
- zout
- 1 ui
- zwarte peper
- 0.5 appel
- 4 vijgen

Tijd

50-60 minuten

POMPOEN

Pompoen-vijgen chutney

Aan de slag

Stap 1: Schil de pompoen en snijd deze vervolgens in blokjes. Pel en snipper de ui. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd de appel in blokjes.

Stap 2: Verwijder de steeltjes van de vijgen en snijd de vijgen in stukjes. Doe alles bij elkaar in een grote pan met een dikke bodem.

Stap 3: Schil de gember en rasp deze fijn boven de pan. Hak de rode peper fijn en voeg ook deze toe aan de andere ingrediënten, samen met de peperkorrels, zout, suiker en azijn.

Stap 4: Breng alles bijna aan de kook en laat de chutney met het deksel schuin op de pan 40 minuten zachtjes koken tot jamdikte.

Stap 5: Pureer eventueel met de staafmixer tot een grove puree of laat de chutney iets grof.

Stap 6: Schep de chutney in brandschone jampotjes. Vul de potjes tot bovenaan en draai de deksel erop. Laat de potjes 5 minuten omgekeerd staan en zet ze dan weer rechtop. Laat ze verder afkoelen en plak er etiketten waar de bereidingsdatum op staat.

