

# TOMAAAT

## Tomatenchutney

### Benodigdheden

- 3 rode uien
- 1 kg rijpe tomaten
- 8 teentjes knoflook
- 1 stuk verse gember
- 300 g lichtbruine basterdsuiker
- 250 ml rodevijnazijn
- 2 tl gedroogde chilivlokken
- 2 weckpotten

### Aan de slag

**Stap 1:** Doe alle ingrediënten in een grote pan en breng aan de kook. Kook ca. 45 minuten op middelhoog vuur tot de tomaten helemaal uiteenvallen. Zet het vuur hoger en kook nog ca. 20 minuten tot er een jam-achtige substantie ontstaat. Roer regelmatig zodat het mengsel niet aanbrandt.

**Stap 2:** Schenk de hete chutney in de potten en zet het deksel erop. Laat afkoelen. Bewaar de chutney tot 3 maanden op een koele, donkere plek. Na openen is de chutney nog 1 maand houdbaar in de koelkast. Lekker op een toastje met kaas.

### Tijd

75 minuten

