

UI

Uienchutney

Benodigdheden

3el olijfolie
600g rode uien
4 laurierblaadjes
1/2 tl mosterdpoeder
1tl zout en peper
60g bruine suiker
60ml balsamico
150ml rode wijn

Aan de slag

Stap 1: Verhit de olie in een pan met dikke bodem en leg er de uien in. Leg een deksel op de pan en fruit de uien ca. 20 minuten. Roer regelmatig door.

Stap 2: Voeg de rest van de ingrediënten toe en laat het vocht in ca. 1 uur onafgedekt bijna helemaal inkoken tot een kleverige chutney met een diepe donkerrode kleur.

Stap 3: Vul een paar brandschone weckpotten met de chutney en laat helemaal afkoelen. Bewaar de afgekoelde chutney 1-2 weken in de koelkast.

Tijd

90 minuten

