

Recept: Mangochutney



Een heerlijke zoet-pittige mangochutney die perfect is als bijgerecht bij Indiase gerechten, gegrild vlees, paté of op brood. Deze chutney bewaard weken in de koelkast en wordt alleen maar lekkerder met de tijd.

Afbeelding: delishsides.com



Aantal personen: 8 pers



Tijd: 60 minuten



Moeilijkheid: Gemakkelijk

Ingrediënten:

| | | |
|---|-------------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Rijpe mango's | 2 grote (± 700 g vruchtvlees) | in blokjes |
| <input type="checkbox"/> Rode ui | 1 | fijngesnipperd |
| <input type="checkbox"/> Look | 1 teen | fijngehakt |
| <input type="checkbox"/> Verse gember | 3-4 cm stukje | geraspt |
| <input type="checkbox"/> Appelderazijn | 150 ml | of witte wijnazijn |
| <input type="checkbox"/> Rietsuiker | 120 g | |
| <input type="checkbox"/> Rode chili | 1 (mild) | of ½ rode peper voor meer pit |
| <input type="checkbox"/> Mosterdzaad (geel) | 1 tl | |
| <input type="checkbox"/> Komijnzaad | 1 tl | |
| <input type="checkbox"/> Kurkuma | ½ tl | |
| <input type="checkbox"/> Kaneel | ½ tl | |
| <input type="checkbox"/> Zout | ½ tl | |

Bereidingswijze

Stoof de ui

- Doe een scheutje olie in een kookpot.
- Voeg de ui toe en laat 5 minuten zacht worden.
- Voeg look en gember toe en bak 1 minuut mee.

Kruiden toevoegen

- Strooi mosterdzaad, komijn, kurkuma en kaneel in de pot.
- Laat kort bakken tot het begint te geuren.

Mango + suiker + azijn

- Voeg mango, suiker, azijn, chili en zout toe.
- Breng zachtjes aan de kook.

Laten indikken

- Laat **35–45 minuten** op laag vuur pruttelen tot het mengsel dik en confituur-achtig wordt.
- Roer af en toe zodat het niet aanbrandt.

Afwerken = proeven

- meer zuur? scheutje azijn
- te zuur? beetje extra suiker
- te dik? klein scheutje water