

Ingrediënten voor 6 personen

1 eetl. tamarinde pasta ? cup\*  
heet water 1 eetl. ghi ? cup\*  
rauwe pinda's, zonder schilletjes  
1/3 cup\* geraspte kokos 1 theel.  
zout 1 vers pepertje, zonder zaad  
en in kleine stukjes gesneden 1  
eetl. bruine suiker ? cup\* koud  
water 1 bos fijngesneden verse  
koriander \*1 cup = ? liter

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Indiaas  
**Smaak:** Hartig  
**Soort\_gerecht:** Saus/dressing  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Pinda-koriander Chutney

Deze chutney is vol van smaak en niet alleen heerlijk bij een maaltijd, maar ook gewoon op een toastje als een soort tapenade.

### Bereidingswijze

Meng de tamarinde pasta met het hete water tot een glad papje. Verhit de ghi in een pan, draai het vuur laag en rooster er de pinda's in tot ze lichtbruin zijn. Voeg de kokos toe en rooster die ook kort. Doe de pinda's, kokos, tamarinde, het zout, pepertje, de suiker, het koude water en de verse koriander in de keukenmachine (of gebruik de staafmixer). Maal alles fijn (voeg zo nodig wat water toe). Deze chutney kan 2-3 dagen bewaard worden in de koelkast.