



Ingrediënten

Ingredienten voor 1 grote pot (ca. 1 1/2 liter): 300 gram bruine basterdsuiker 750 gram (echte Italiaanse) tomaten, ontveld, steelaanzetten en kernen weggenomen, vruchtvlees in stukken gesneden 50 gram gesnipperde uien 75 gram fijngeraspte verse gemberwortel 2 gedroogde Spaanse pepers, verkruid 2 teentjes knoflook, rarfijn gehakt 125 gram blanke en/of blauwe rozijnen, gespoeld en daarna geweekt (ca. 1/2 uur) in lauw water zout 2 laurierblaadjes 1 theel. garam masala, uit potje 4 kruidnagels 1 1/2 dl tamarindevocht (asemwater) te vervangen door appel- of sherryazijn

Tijd:	0-10 min.
Keuken:	Indiaas
Smaak:	Zoetzuur
Soort gerecht:	Saus/dressing
Eigen keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee



Tomatenchutney met gember

In de Engelstalige wereld geldt chutney als een geliefd product dat herinneringen oproept aan de tijd dat de Engelse vorstin zich ook keizerin mocht noemen. Chutneys, pickels en relishes zijn stuk voor stuk producten die aan vrijwel elke maaltijd een exotisch accent verlenen. Het zijn eetlust opwekkende producten. In India, waar de chutneys, relishes en pickels thuishoren zijn de chutneys met tomaten veruit het meest populair. In ons land zijn ze dat ook al consumeren wij er nog steeds vrij weinig van. De tomatenchutney met gember leent zich er goed voor om bij gerechten van de Barbecue op te dienen. Bedenk daarbij wel dat het om een extraatje bij de maaltijd gaat en dat men er beslist geen grote hoeveelheden van moet opdienen. Een of twee eetlepels per persoon is eigenlijk al meer dan voldoende.

Hulpmiddelen

Grote goed afsluitbare pot

Bereidingswijze

Breng in een pan met dikke bodem 2 1/2 deciliter water aan de kook. Laat er onder voortdurend roeren (houten lepel) de bruine suiker in oplossen. Schep de tomaten door het zoete vocht. Laat alles zolang zachtjes koken tot het vruchtvlees van de tomaten uiteen is gevallen (ca. 10 minuten). Stort alles op een fijne zeef en wrijf zoveel mogelijk vaste bestanddelen door de zeef. Breng de massa hierna opnieuw in een pan met dikke bodem aan de kook en voeg gemberwortel, ui, knoflook, Spaanse peper, rozijnen, 3/4 theel. zout, laurierblaadjes, kruidnagels, garam masala en tamarindevocht of appel- of sherryazijn toe. Roer alles krachtig door. Laat alles boven een niet al te hoog afgestelde warmtebron 50 - 60 minuten zachtjes sudderen tot mede door het indampen een vrij dikke massa is verkregen. Verwijder laurierblaadjes en indien mogelijk ook de kruidnagels. Doe de hete chutney over in een zorgvuldig schoongemaakte pot. Sluit de pot luchtdicht af. Voorzie de pot van een etiket met vermelding van inhoud en datum. Bewaar de pot na het afkoelen op een donkere, droge en koele plek. Na 1 week smaakt de chutney al bijzonder goed. Bewaar de chutney nadat de pot eenmaal is geopend niet veel langer dan 3 weken in de koelkast.

Serveertips

Dien de chutney op in kleine een-persoons kommetjes of op kleine schoteltjes. Schik er eventueel als garnering een takje verse koriander bij.