

Ingrediënten

Voor 2,5 dl: 12 tot 15 rode chilipepers 2 tomaten 1 ui, fijngehakt 1 Granny Smith appel, geraspt 1,25dl rode-wijnazijn 125 g suiker

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Vegetarisch
Smaak: Pittig
Soort_gerecht: Saus/dressing
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Chilichutney

Uit: "The essential vegetarian cookbook"

Hulpmiddelen

Grill, en plastic handschoenen, dit brandt!

Vorbereiding

Snijd de pepers in de lengte door, verwijder de zaden en zaadlijsten. Leg de pepers met de snijkant omlaag in de oven onder de hete grill. Niet langer dan enkele minuten, anders verkolen ze! Laat afkoelen. Ontvel de tomaten door ze in te snijden met een mes en er dan kokend water over te gieten. Laat twee minuten staan en trek het vel eraf.

Bereidingswijze

Schraap het chilivruchtvlees van het vel en hak het fijn. Meng alle ingrediënten in een pannetje en roer op een laag vuurtje tot alle suiker is opgelost. Breng het aan de kook en laat ongeveer 30 minuten zacht pruttelen. Laat het wat afkoelen en giet het dan in een glazen potje. (Als het te vloeibaar blijft om te smeren kun je het weer verwarmen, en er een beetje gelatinepoeder vermengd met water bijdoen. Roer tot alles is opgelost en laat het weer afkoelen).

Serveertips

Heerlijk met harde kaas en rauwe groenten op brood. Niet voor gevoelige mensen!