

Ingrediënten

1 ui. 1 a 2 cm verse
gemberwortel. 1 onrijpe appel
(granny smith). 1 onrijpe banaan.
4 gekonfijte gemberbolletjes. 2 el
plantaardige olie. 2 el bruine
basterdsuiker. 3 el witte azijn. 1 a
2 tl sambal oelek. 1/2 tl zout.

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Engels

Gang: Bijgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

gemberchutney

Heerlijk bij gehakt, kip of bij vleeswaren op de boterham .

Hulpmiddelen

Steeplan met dikke bodem. glazen weckpot.

Vorbereiding

Snipper de gepelde ui. rasp de geschilde gemberwortel. Snijd de gewassen appel met schil in blokjes. Snipper de gemberbolletjes. Snijd de gepelde banaan eerst in de lengte in vieren en dan in blokjes.

Bereidingswijze

Verhit de olie in de steelpan en fruit de ui en gemberwortel tot ui glazig is. Appel, banaan, gemberstukjes, suiker, azijn, sambal en zout toevoegen. Aan de kook brengen, daarna 20 min. laten smoren. Zonodig een scheutje water toevoegen als het mengsel te droog wordt. Schep de chutney in een goed schoongemaakte glazen pot en bewaar goed afgesloten in de koelkast.