

## Ingrediënten

3 el. olijfolie  
1 grote rode ui  
gesnipperd  
2 tenen knoflook  
uit de pers  
2.5cm. gemberwortel  
geraspt  
1-2 el. mosterdzaad  
1 tl. gedroogde  
chilivlokken  
225gr. gedroogde  
cranberries  
250gr. gedroogde  
vijgen aan stukjes  
gesneden  
1 goudreinet  
geschild en aan stukjes  
100 gr. lichtbruine  
basterdsuiker  
100 ml. rode  
wijnazijn  
300 ml. water  
zout en peper

**Tijd:** 30-60 min.

**Keuken:** Engels

**Gang:** Bijgerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## gedroogde vijgen en cranberrie chutney

Bijzondere combinatie

### Hulpmiddelen

Schone potjes met deksel.

### Bereidingswijze

Olie in de pan en de ui en knoflook fruiten voor 2-3 min. de gember, mosterdzaad, chili, gedroogd fruit, appel, suiker, zout en peper toevoegen en goed roeren. azijn en water erbijen al roerend aan de kook brengen. op een laag pitje 25min. laten pruttelen zonder deksel op de pan natuurlijk. wel blijven roeren zo nu en dan. heet in potjes doen en donker bewaren.