

Ingrediënten

500 gram rabarber 3 uien 4 bolletjes gember 100 gram rozijnen 200 gram bruine basterdsuiker 2 dl. rode wijnazijn 1 theelepel kaneel 1/4 theelepel kruidnagelpoeder 1/4 theelepel gemalen foelie vers gemalen peper 1 theelepel zout 2 jampotjes met twist off deksel 450 gr.

Tijd: > 2 uur
Keuken: Indiaas
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Rabarberchutney

Bereidingswijze

Rabarber, appel, uien schoonmaken en in stukjes snijden. Gember fijnsnipperen. Achtereenvolgens in een wijde pan met dikke bodem doen: Rabarber, ui, appel, gember, rozijnen, basterdsuiker, azijn, kruidnagelpoeder, foelie, peper en zout. Al roerend aan de kook brengen en met deksel schuin op de pan 20 min. laten koken. Intussen de jampotjes met heet water en soda afwassen, goed naspoelen en op een schone theedoek laten uitlekken. De ingredienten voor de chutney met een houten lepel tot moes roeren en op hoog vuur laten inkoken tot een stevige moes in ca. 20 min. Chutney in de potjes scheppen en deze direct met deksel sluiten. Omkeren en ca. 10 min. laten staan. Weer rechtop zetten en verder af laten koelen. De chutney is ongeopend een half jaar houdbaar; geopend in de koelkast 2 weken.