

SMAAK  
MAKERS

CHUTNEY

# Appel chutney

🕒 60 minuten + 2 weken

## DIT HEB JE NODIG:

- 1 kg zure appels (schoongemaakt gewicht)
- 1 el boter
- 100 g bruine basterdsuiker
- verse gember, ter grootte van een duim, fijn gesneden
- 250 ml witte wijnazijn
- 250 ml water
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 ui, fijn gesneden
- 1 verse rode peper, fijngehakt
- 1 el komijnzaad (niet gemalen)
- 1 tl gemalen kardemom
- 250 g gedroogde dadels, zonder pit
- 200 g rozijnen


**MATERIAAL:** weckpot of schone jampot met deksel

## ZO MAAK JE HET:

1. Was de appels, verwijder de klokhuizen en snijd het vruchtvlees in blokjes.
2. Verwarm de boter in een ruime pan en bak de stukjes appel aan met de suiker en de gember.
3. Voeg de azijn, het water, de knoflook, de ui, de peper en de specerijen toe.
4. Breng het geheel al roerend aan de kook en zet het vuur weer lager.
5. Snijd de dadels in stukjes.
6. Voeg ze met de rozijnen toe aan de pan.
7. Laat het geheel in ieder geval een half uur zachtjes doorkoken; het mag langer.
8. Haal de pan van het vuur en pureer met een staafmixer tot ongeveer de helft glad is.
9. Het is lekker als er nog wat stukjes in blijven zitten.
10. Schep de chutney in schone, droge jampotten en draai de deksels erop.
11. Laat de potten rustig afkoelen.
12. Na een week of twee is de chutney goed op smaak.



# Bosbessen chutney

 30 minuten

*Beleg knapperige bolletjes of pistoletjes met wat frisse blaadjes sla, jonge Hollandse geitenkaas en een schep van deze heerlijke, kruidige bosbessenchutney.*

## DIT HEB JE NODIG:

- 1 sjalotje, fijngesneden
- 1 el zonnebloemolie
- 300 g bosbessen
- 1 el rietsuiker
- snufje gemalen kaneel
- snufje gemalen piment
- 2 el frambozenazijn

**MATERIAAL:** weckpot of schone jampot met deksel

## ZO MAAK JE HET:

1. Fruit het sjalotje even aan in een pan met de zonnebloemolie.
2. Voeg de gewassen bosbessen toe, samen met de overige ingrediënten.
3. Roer goed door en breng aan de kook.
4. Stamp de bessen tot een moes.
5. Laat de chutney zo'n tien minuten pruttelen zodat het geheel wat dikker wordt en een deel van het vocht verdampt.
6. Giet de chutney in hete, brandschone jampotjes en draai de deksels erop.

**TIP:** Deze chutney hoeft niet te 'rijpen' en kan je dus direct gebruiken.



# Gele paprika chutney

 20 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 4 el olijfolie
- 1 el mosterdzaad (optioneel)
- 1 ui (grof gesnipperd)
- 4 gele paprika's (in blokjes)
- 4 el witte wijnazijn
- 1 tl komijnpoeder (djinten)
- ½ tl kurkuma
- snufje cayennepeper
- 1 el honing



**MATERIAAL:** weckpot of schone jampot met deksel

## ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie en bak hierin het mosterdzaad circa 3 minuten.
2. Voeg de ui en paprika toe en bak op een lage stand in circa 15 minuten zacht.
3. Voeg de azijn en de specerijen toe.
4. Roer goed door en breng op smaak met de honing en eventueel zout.
5. Schep het hete mengsel in een potje en laat afkoelen.

**TIP:** Lekker bij vleesgerechten.

# Groene tomaten chutney

🕒 60 minuten + 24 uur

## DIT HEB JE NODIG:

- 2 el olijfolie
- 500 g uien, gehakt
- 3 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 1 kg groene tomaten, grof gesneden
- 250 g moesappels (geschild en in stukken)
- ½ el gemengde kruiden (mixed spice)
- ½ el geel mosterdzaad
- ½ tl chilivlokken
- 1 laurierblaadje
- 425 ml ciderazijn
- 250 g lichtbruine basterdsuiker
- 100 g dadels, zonder pit, gehakt
- 100 g rozijnen
- ½ tl grof zeezout



**MATERIAAL:** weckpotten of schone jampotten met deksel

## ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de olijfolie in een ruime pan en bak de uien en de knoflook aan tot de ui mooi goudbruin is.
2. Voeg de tomaten, de appels en de kruiden/specerijen toe en bak een paar minuten aan.
3. Voeg dan de overige ingrediënten toe en breng het geheel al roerend aan de kook.
4. Zet het vuur weer zachter en laat de chutney minimaal een half uur pruttelen; het mag langer.
5. Roer regelmatig, zodat de chutney niet aanbrandt.
6. De chutney is klaar als je met een houten lepel een streep over de bodem kunt trekken, en deze streep even blijft 'staan'.
7. Schep de chutney in schone, hete potten.
8. Draai de deksels erop en laat de potten rustig afkoelen.

**TIP:** Met dit recept krijg je een chutney die een beetje 'chunky' is. Liever een wat gladdere chutney? Verwijder dan het laurierblaadje en pureer de chutney met een staafmixer tot de gewenste consistentie. Schep de chutney daarna heet in de potten.

# Groene tomaten-appel chutney

🕒 60 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 825 g groene tomaten, zonder klokhuis en in blokjes gesneden
- 2 stevige appels, klokhuis verwijderd en in blokjes gesneden (geschild of ongeschild)
- 100 g gepelde en gesneden sjalotten
- 1 verse chilipeper, zonder zaadjes en fijngehakt
- 65 g gehakte gekonfijte gember
- 250 ml appelciderazijn
- 160 g gouden rozijnen
- 180 g licht- of donkerbruine basterdsuiker
- 1 el geel mosterdzaad
- 1 tl gemalen kardemom
- ½ tl gemalen piment
- 45 g gekonfijte sinaasappelschil, gehakt

**MATERIAAL:** 2x weckpot (500 ml)


## ZO MAAK JE HET:

1. Meng alle ingrediënten in een grote, gietijzeren pan, dus **geen** roestvrij staal of geglazuurd email.
2. Breng aan de kook, zet het vuur laag en kook, onder regelmatig roeren, gedurende 45 minuten tot het mengsel dik en jamachtig is.
3. Schep de chutney als je klaar bent in schone weckpotten.

**TIP:** De chutney is ongeveer een maand houdbaar in de koelkast.



# Indiase kasundi chutney

 90 minuten

*Kasundi is een Indische pittige chutney dat bij rijstgerechten zoals geserveerd kan worden.*

## DIT HEB JE NODIG:

- 800 g tomaten, in kleine blokjes gesneden
- 60 ml zonnebloemolie
- 165 ml moutazijn
- 70 g bruine basterdsuiker
- 1 el zwarte mosterdzaden
- 1 el kurkumapoeder
- 2 el komijnpoeder
- 2 el chilipoeder
- 3 el geraspte verse gember
- 4 teentjes knoflook, geperst
- 1 lange groene chilipeper, klein gesneden, zonder zaad
- 1 tl zout

**MATERIAAL:** gesteriliseerde weckpotten

## ZO MAAK JE HET:

1. Om de kasundi te maken plaatst u alle ingrediënten in een gietijzeren pan en laat u dit 1 tot 1½ uur sudderen totdat de olie boven komt drijven.
2. Vul af in gesteriliseerde weckpotten en laat ze omgekeerd afkoelen.

**TIP:** Voor het serveren moet u de kasundi eerst even goed door roeren.

**TIP:** Bewaar deze kasundi in een schone weckpot maximaal 2 weken in de koelkast.



# Kiwi-komkommer chutney

 40 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 2 komkommers (geschild)
- 250 ml balsamicoazijn of blanke azijn
- 2 teentjes knoflook (gehakt)
- 2 zoete witte uien (in halve ringen)
- 100 g witte basterdsuiker
- 1 el gemberwortel (geraspt)
- 4 el gembersiroop of honing
- 1 el citroensap
- 4 kiwi's (geschild, in blokjes)



**MATERIAAL:** 2x gesteriliseerde weckpotten

## ZO MAAK JE HET:

1. Halveer de komkommers in de lengte en verwijder de zaadjes met een spitse lepel.
2. Snijd de komkommers in plakjes van ½ cm.
3. Bestrooi ze met zout en laat ze 10 minuten staan.
4. Spoel ze af en dep ze droog.
5. Doe alles, behalve de kiwi's, in een pan.
6. Stoof zachtjes zonder deksel 25-30 minuten tot de massa is ingedikt.
7. Voeg zout en peper toe, schep de kiwiblokjes erdoor en kook nog 2 minuten.
8. Verdeel de chutney over brandschone potten.
9. Schroef de deksels erop en laat omgekeerd afkoelen.

**TIP:** Lekker bij vlees en kip.

**TIP:** Voeg in plaats van knoflook 1 theelepel gemalen koriander (ketoembar) toe.

# Mango chutney I

🕒 20 minuten

*Wil je zelf mangochutney maken? Dat heb je in een handomdraai zelf gemaakt! Lekker om kip mee te bestrijken voor het grillen of als dip bij de borrelplank.*

## DIT HEB JE NODIG:

- 1 el olie
- 1 tl verse gember (geraspt)
- 1 teentje knoflook (fijngehakt)
- 1 kaneelstokje
- 2 mango's (in blokjes)
- 3 el suiker
- 2 el azijn

**MATERIAAL:** weckpot

## ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie en bak hierin de gember en knoflook.
2. Voeg het kaneelstokje toe en bak 30 seconden mee.
3. Voeg de mangoblokjes, suiker en azijn toe.
4. Kook tot de mango zacht is en de chutney is ingedikt.
5. Breng op smaak met zout en laat afkoelen.

**TIP:** Lekker om kip mee te bestrijken voor het grillen.



# Mango chutney spicy

🕒 30 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 250 ml blanke azijn
- 2 rode pepers (in stukjes, zonder zaadjes)
- 2 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 1 tl limoen- of citroenrasp
- 250 g rietsuiker of lichtbruine basterdsuiker
- ½ tl komijnpoeder (djinten)
- ½ tl kardemompoeder
- ½ tl kaneelpoeder
- 4 mango's (geschild, in blokjes)

**MATERIAAL:** gesteriliseerde weckpotten

## ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de azijn met de rode peper, knoflook, limoenrasp, suiker, komijn, kardemom en kaneel in een pan met dikke bodem. **Geen aluminium- of emaillepan!**
2. Voeg de mangoblokjes toe en kook onder af en toe roeren circa 20 minuten of tot de chutney is ingedikt.
3. Schep de chutney in brandschone potten.
4. Sluit ze af en laat ze omgekeerd afkoelen.

**TIP:** Lekker bij vlees, kip en vis.

**TIP:** Vervang kardemom door saffraan en blanke azijn door ciderazijn.



# Pompoen-kerrie-kokos chutney

🕒 35 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 1000 g pompoen (geschild, in blokjes van ca. 3 cm)
- 300 ml blanke azijn
- 250 g suiker
- 3 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 1 tl kerriepoeder
- 2 el gembersnippers op siroop
- 200 ml kokosmelk
- 100 g blanke rozijnen
- 2 el verse koriander (gehakt)



**MATERIAAL:** gesteriliseerde weckpotten


## ZO MAAK JE HET:

1. Leg de pompoen in een vergiet of zeef en bestrooi met zout.
2. Laat uitlekken.
3. Breng de azijn, suiker, knoflook, kerriepoeder en gember aan de kook.
4. Voeg de pompoen toe en laat circa 15 minuten koken.
5. Meng er de kokosmelk en de rozijnen door en kook zachtjes tot de chutney voldoende is ingedikt.
6. Schep als laatste de koriander erdoor.
7. Schep de chutney in brandschone potten.
8. Sluit af met de deksels en laat omgekeerd afkoelen.

**TIP:** Lekker bij licht vlees, kip en geroosterde groenten.

**TIP:** Vervang koriander door gehakte lente-/bosui en voeg 1 theelepel sinaasappelrasp toe.

# Pruimen chutney

 75 minuten + 24 uur

## DIT HEB JE NODIG:

- 500 g pruimen (schoongemaakt)
- 250 g uien in ringen
- 2½ cm verse gember
- 500 g appels (schoongemaakt)
- 1 teentje knoflook (uitgeperst)
- ½ el mosterdzaad
- ½ el zout
- 250 ml rode wijnazijn
- 250 g lichte basterdsuiker



**MATERIAAL:** weckpotten of schone jampotten met deksel

## ZO MAAK JE HET:

1. Doe alle ingrediënten bij elkaar in een grote pan en laat het 30 min sudderen.
2. Voeg dan 250 ml rode wijnazijn erbij en 250 g lichte basterdsuiker erbij en dan 30-45 min sudderen/indikken.
3. Giet in hete weckpotten of jampotten en laat afkoelen.

# Rode bessen chutney

🕒 45 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- ½ bak rode aalbessen
- 3 rode uien
- 5 el rode wijnazijn
- 2 el balsamicoazijn
- 200 g lichtbruine basterdsuiker
- 1 cm verse gemberwortel
- 8 zwarte peperkorrels

**MATERIAAL:** weckpot of schone jampot met deksel (500 ml)



## ZO MAAK JE HET:

1. Doe in een pan de bessen, ui, azijn, suiker en gember en breng aan de kook.
2. Roer tot alle suiker is opgelost.
3. Voeg zout en peper toe.
4. Laat de chutney onafgedekt op laag vuur, eventueel op vlamverdeler, in 40 minuten zachtjes laten inkoken tot dikke saus.
5. Tussentijds enkele malen omroeren.
6. Was de pot en deksel af in heet sodawater, afspoelen met kokend water en omgekeerd op schone theedoek laten drogen.
7. De Rode bessen chutney in een schone jampot scheppen en laten afkoelen.
8. De chutney in koelkast bewaren.
9. Ongeopend enkele weken houdbaar in de koelkast.

**TIP:** De chutney wordt extra pittig door de peperkorrels te vervangen door 1 fijngesneden rode peper.

# Stoofperen chutney

🕒 60 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 50 g blanke rozijnen
- 2 dadels (ontpit en in stukjes)
- 4 el witte wijnazijn (of appelazijn)
- 500 g stoofperen, gaar gekookt en uitgelekt
- 2 el koolzaadolie
- 1 grote ui, klein gesneden
- ¼ tl kardemom
- ¼ tl chilipoeder
- ¼ tl versgemalen zwarte peper
- 50 ml water
- 50 ml sinaasappelsap




**MATERIAAL:** weckpot of schone jampot met deksel

## ZO MAAK JE HET:

1. Breng de rozijnen en de dadels met de azijn in een pannetje aan de kook en laat de rozijnen al pruttelend zwellen.
2. Snijd de stoofperenparten in kleine blokjes.
3. Giet in een andere pan de olie en bak de ui aan.
4. Voeg de stoofperen, de specerijen en de rozijnen en dadels, met het kookvocht, toe.
5. Voeg het water en het sap toe.
6. Laat het geheel op een laag vuurtje staan tot het vocht is ingedikt.
7. Schep de chutney in een schone glazen pot.

# Veenbessen chutney

 60 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 340 g veenbessen/cranberries, vers
- 125 g in blokjes gesneden gedroogd fruit\*
- 1 zure appel, geschild, in fijne blokjes gesneden
- 140 g lichtbruine basterdsuiker
- 125 ml sinaasappelsap
- 6 el appelciderazijn, plus meer indien gewenst
- 1 el honing
- ¼ tl gemalen kaneel
- ¼ tl gemalen gedroogde gember
- mespuntje gemalen kruidnagel
- snufje rode chilivlokken
- snufje zout

**MATERIAAL:** 3x weckpot (250 ml)

## ZO MAAK JE HET:

1. Meng alle ingrediënten samen in een grote pan.
2. Kook op middelhoog vuur, onder regelmatig roeren, tot de veenbessen knappen en beginnen af te breken en hun sappen vrijgeven, en de appelstukjes gaar zijn.
3. De tijd zal variëren, maar het duurt ongeveer 10 minuten.
4. Haal van het vuur en als de chutney voldoende is afgekoeld, proef en voeg eventueel 1 of 2 eetlepels extra azijn toe.

**TIP:** Serveer met kalkoen of met ander gevogelte, varkensvlees, geroosterde groenten of zelfs kaas.

**TIP:** Bewaar in potten in de koelkast tot gebruik. De chutney is minimaal een maand houdbaar. Het kan ook maximaal zes maanden worden ingevroren.

\*Gedroogd fruit kan zijn: Dadels, vijgen, rozijnen, abrikozen, gekonfijte gember, gedroogde kersen, ananas of andere favorieten. Natuurlijk is het niet nodig om de rozijnen of kersen te hakken, indien je die gebruikt. Je kunt ook gehakte gekonfijte sinaasappel- of citroenschil in de mix opnemen.

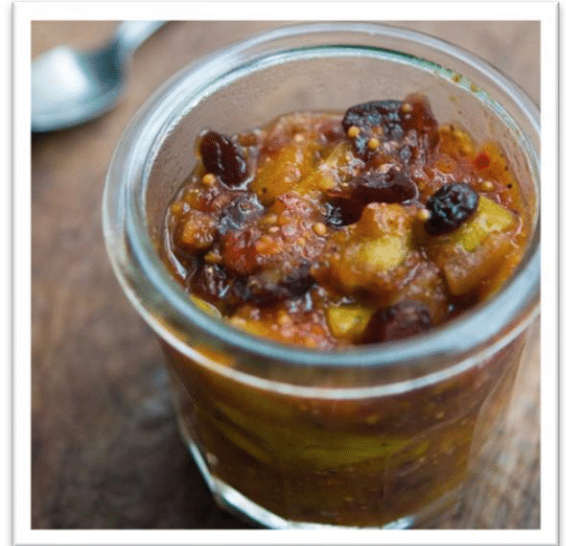


# Vijgen chutney

🕒 45 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 1 el zonnebloemolie
- 1 grote rode ui, gepeld en fijngehakt
- 2 cm verse gember, geschild en fijngehakt
- 120 g bruine basterdsuiker
- 125 ml (appelcider)azijn
- 1 citroen, rasp en sap
- 100 g rozijnen, of ander gedroogd fruit
- 1½ tl mosterdzaad
- 1 klein kaneelstokje
- snufje zout
- snufje gemalen kruidnagel
- snuf fijn gemalen rode peper
- 450 g verse vijgen (kroontje eraf en in stukjes) of gewelde gedroogde vijgen



**MATERIAAL:** 2x weckpot (250 ml ieder)

## ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm in een grote pan de olie op middelhoog vuur.
2. Bak hierin de uien totdat ze glazig zijn en blijf roeren.
3. Dit duurt ongeveer tien minuutjes.
4. Voeg de resterende ingrediënten toe, behalve de vijgen.
5. Laat dit mengsel ongeveer twintig minuten sudderen, voeg dan de vijgen toe en leg een deksel op de pan.
6. Kook de vijgen nog vijf tot tien minuutjes mee, totdat ze zacht en gaar zijn.
7. Haal de deksel van de pan en kook nog vijf tot tien minuutjes op een laag vuur, terwijl je blijft roeren.
8. Als het goed is zal je chutney nu ingedikt zijn en heeft die de consistentie van jam.

**TIP:** Bewaar in een schone weckpot in de koelkast.

# Wortel-courgette chutney

🕒 30 minuten + 2 weken

## DIT HEB JE NODIG:

- 400 g wortelen
- 1 zoete punt paprika
- 750 g courgettes
- een scheutje olijfolie
- 1½ tl kurkuma (koenjit)
- 3 tl korianderpoeder (ketoembar)
- 500 ml azijn
- 400 g suiker

**MATERIAAL:** mandoline, 3 weckpotten (500 ml)

## ZO MAAK JE HET:

1. Schrap de wortelen en snij ze met een mandoline in julienne reepjes
2. Snij ook de courgette en puntpaprika in kleine stukjes van ongeveer ½ cm.
3. Giet een scheutje olijfolie in een grote gietijzeren, rvs of geëmailleerde pan en bak de kruiden voor 5 minuten op een laag vuur. **Kokende azijn tast koper, ijzer en aluminium pannen aan.**
4. Voeg de azijn en suiker toe, zet het vuur hoger en roer totdat de suiker opgelost is.
5. Voeg de groenten toe aan het azijnmengsel en laat je dit gedurende 5 minuten goed doorkoken.
6. Schep de hete chutney in de gesteriliseerde weckpotten met behulp van een trechter.
7. Vul de potten helemaal tot de rand.
8. Sluit de potten af met de deksel, laat ze afkoelen en minimaal 2 weken trekken voor gebruik.



# Zilveruitjes chutney

🕒 25 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 1 pot zilveruitje
- 4 el rozijnen
- 3 el bruine basterdsuiker
- 3 el tomatenketchup
- 1 tl gember (geraspt)
- 1 el kerriepoeder

**MATERIAAL:** keukenmachine, weckpot

## ZO MAAK JE HET:

1. Verdeel de inhoud van de pot zilveruitjes in 2 delen.
2. Hak de helft fijn in een keukenmachine.
3. Doe deze samen met de hele zilveruitjes en het vocht uit de pot in een steelpan.
4. Voeg de rozijnen, basterdsuiker, ketchup, gember en kerriepoeder toe en laat circa 15 minuten inkoken tot een chutney.
5. Serveer met een kaasplankje of als tafelzuur bij een stampot.

