



De geschiedenis van chutney begint duizenden jaren geleden in het oude India. Wat begon als een slimme methode om seizoensgebonden ingrediënten te bewaren, groeide via de koloniale handelsroutes uit tot een wereldwijd geliefde, zoetzure smaakmaker.

### De Indiase oorsprong

In het oude India werd chutney (oorspronkelijk afgeleid van het Hindi-woord "caṭnī", wat "geplet" of "gemalen" betekent) vers bereid. Men stampte verse vruchten, groenten, kruiden en specerijen samen in een stenen vijzel.

🍽️ **Conservering:** Specerijen en zuren (zoals tamarinde of citrus) werden toegevoegd om het voedsel in het warme klimaat langer houdbaar te maken.

🍽️ **Smaakbalans:** Traditionele Indiase chutneys dienen als een frisse, scherpe tegenhanger voor pittige curry's en snacks. Ze bevatten geen toegevoegde suikers of kunstmatige conserveermiddelen en worden vaak dezelfde dag nog gegeten.

### De reis naar het Westen

Vanaf de 17e eeuw (rond 1600) introduceerde de Britse Oost-Indische Compagnie de smaakmaker in Europa. Omdat verse chutneys de lange zeereis naar Engeland en Frankrijk niet overleefden, werden ze destijds als een exclusief luxeproduct verscheept in potten, zwaar geconserveerd met suiker en azijn.

In de 19e eeuw begon de grootschalige industrialisatie van chutney in het Westen. Engelse producenten pasten het recept aan naar de Europese smaak door lokale vruchten zoals appels, peren en uien te gebruiken. Dit leidde tot de herkenbare westerse variant: een zoetzure, dikke substantie die qua structuur veel wegheeft van jam en dankzij de grote hoeveelheid suiker en azijn maandenlang houdbaar is. Bekende commerciële merken, zoals Major Grey's Chutney, vonden in deze periode hun oorsprong.

### Globale invloeden

Via migrantenstromen en handelsroutes verspreidde de chutney zich nog verder over de wereld. Zo ontstond in de Surinaamse keuken een levendige chutney-cultuur, sterk beïnvloed door de Hindoestaanse immigratie. Vooral de Surinaamse mangochutney, gemaakt van onrijpe, groene mango's en pittige pepers, is inmiddels een iconisch bijgerecht geworden in zowel Suriname als Nederland.

---

### Het steriliseren van glazen weckpot(ten)ten, of Mason jars (met een schroefdeksel)

Het steriliseren van glazen weckpot(ten)ten of Mason jars is de belangrijkste stap om bacteriën en schimmels te doden, waardoor je zelfgemaakte chutney of jam maandenlang buiten de koelkast houdbaar blijft. Hier zijn de twee meest effectieve methoden om glazen potten te steriliseren.

#### Bereidingstijd

**Kookmethode:** 15 minuten

**Ovenmethode:** 20 minuten

#### Stap 1: De voorbereiding - **altijd doen**

1. Was de glazen potten en de deksels grondig af met **heet water en afwasmiddel**. Spoel ze daarna goed af zodat er geen zeepresten achterblijven.
2. Controleer de potten: gebruik geen potten met barsten of deksels met roest.
3. *Gebruik je weckpot(ten)ten met losse rubberen ringen?* Leg de rubberen ringen apart. Kook rubberen ringen nooit mee in de oven, want dan smelten of verdrogen ze.

#### Stap 2: Kiezen hoe je steriliseert

##### ➤ **Methode 1: In een pan met kokend water (Meest populair)**

Dit is de meest betrouwbare methode voor zowel de potten, metalen schroefdeksels als de rubberen weckringen.

- 🔵 Zet een grote pan met ruim water op het vuur en breng dit aan de kook.
- 🔵 Dompel de glazen potten en deksels (of rubberen ringen) volledig onder in het kokende water.
- 🔵 Laat alles minimaal 10 minuten zachtjes doorkoken.

- Haal de potten er voorzichtig uit met een schone tang (bijvoorbeeld een barbecuetang) en zet ze ondersteboven op een schone, droge theedoek om uit te lekken. Droeg ze niet af met een handdoek om nieuwe bacteriën te voorkomen.

➤ **Methode 2: In de oven (Ideaal voor veel potten tegelijk)**

Deze methode is heel handig voor het glas, maar niet geschikt voor plastic deksels of rubberen ringen.

- Verwarm de oven voor op 110 °C tot 120 °C.

- Zet de natte, net afgewassen glazen potten (rechttop) en eventuele metalen schroefdeksels op een bakplaat.

- Schuif de bakplaat in de oven en laat de potten hier 15 tot 20 minuten in staan tot ze volledig droog zijn.

- Let op: Kook de rubberen ringen ondertussen apart 5 minuten uit in een pannetje water op het fornuis.

➤ **Stap 3: Het vullen - De 'Gouden Regel'**

Om te voorkomen dat het glas knapt door een te groot temperatuurverschil, geldt de gouden regel: **heet in heet, of koud in koud.**

- Omdat de chutney nog kokend heet is, vul je de potten **direct als ze nog warm zijn** uit de pan of oven.

- Vul de potten tot ongeveer **1 centimeter onder de rand**.

- Veeg de randen van de pot goed schoon met een schoon keukenpapiertje voordat je de pot sluit.

- Restjes op de rand kunnen namelijk alsnog gaan schimmelen.

- Draai het deksel stevig vast en zet de potten **10 minuten ondersteboven** op een handdoek.

- Hierdoor trekt de pot vacuüm en hoor je vaak een 'klik'.

★ **Bewaartip:** Ongeopend kun je de chutney maanden bewaren op een koele, donkere plek. Eenmaal geopend blijft de pot, mits je altijd een schone lepel gebruikt, zeker een aantal weken goed in de koelkast, zie de andere bewaarinstructies bij het recept.

CHUTNEY PAGINA'S

|                              |    |
|------------------------------|----|
| AARDBEIEN CHUTNEY            | 3  |
| ABRIKOZEN CHUTNEY            | 4  |
| ANANAS MUNT CHUTNEY          | 5  |
| APPEL CHUTNEY                | 6  |
| APPEL HONING CHUTNEY         | 7  |
| APPEL KOKOS CHUTNEY          | 8  |
| APPEL UIEN CHUTNEY           | 9  |
| APPEL VIJG ABRIKOZEN CHUTNEY | 10 |
| BANANEN CHUTNEY              | 11 |
| BIETEN CHUTNEY               | 12 |
| BOSBESSEN CHUTNEY            | 13 |
| BRAMEN CHUTNEY               | 14 |
| CITROEN APPEL CHUTNEY        | 15 |
| COURGETTE SJALOT CHUTNEY     | 16 |
| CRANBERRY CHUTNEY            | 17 |
| DADEL CHUTNEY                | 18 |
| DRUIVEN CHUTNEY              | 19 |
| GELE PAPRIKA CHUTNEY         | 20 |
| GEMBER APPEL CHUTNEY         | 21 |
| GROENE TOMATEN CHUTNEY       | 22 |
| GROENE TOMATEN APPEL CHUTNEY | 23 |
| INDIASE KASUNDI CHUTNEY      | 24 |
| KERSEN CHUTNEY               | 25 |
| KERSEN UIEN CHUTNEY          | 26 |
| KIWI CHUTNEY                 | 27 |
| KIWI KOMKOMMER CHUTNEY       | 28 |
| KIWIBES CHUTNEY              | 29 |
| KNOFLOOK DADEL CHUTNEY       | 30 |
| KOKOS CHUTNEY                | 31 |
| KOMKOMMER CHUTNEY            | 32 |
| KORIANDER CHUTNEY            | 33 |
| KRUISBESSEN CHUTNEY          | 34 |
| MANDARIJN CHUTNEY            | 35 |

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| MANGO CHUTNEY                    | 36 |
| MANGO RODE UI CHUTNEY            | 37 |
| MANGO SINAASAPPEL CHUTNEY        | 38 |
| MANGO SPICY CHUTNEY              | 39 |
| MELOEN CHUTNEY                   | 40 |
| MUNT RADIJS CHUTNEY              | 41 |
| NECTARINE CHUTNEY                | 42 |
| PAPRIKA CHUTNEY                  | 43 |
| PAPRIKA MANGO CHUTNEY            | 44 |
| PEREN CHUTNEY                    | 45 |
| PERZIK CHUTNEY                   | 46 |
| POMPOEN CHUTNEY                  | 47 |
| POMPOEN KERRIE KOKOS CHUTNEY     | 48 |
| POMPOEN VIJGEN CHUTNEY           | 49 |
| PRUIJEN CHUTNEY                  | 50 |
| PRUIJEN ABRIKOZEN KERRIE CHUTNEY | 51 |
| RABARBER CHUTNEY                 | 52 |
| RODE BESSEN CHUTNEY              | 53 |
| RODE UIEN CHUTNEY                | 54 |
| SINAASAPPEL CHUTNEY              | 55 |
| STOOFAPPEL CHUTNEY               | 56 |
| STOOFPEREN CHUTNEY               | 57 |
| TUTTI FRUTTI CHUTNEY             | 58 |
| UIEN CHUTNEY                     | 59 |
| UIEN GEMBER CHUTNEY              | 60 |
| VEENBESSEN CHUTNEY               | 61 |
| VIJGEN CHUTNEY                   | 62 |
| VIJGEN DADEL CHUTNEY             | 63 |
| WORTEL CHUTNEY                   | 64 |
| WORTEL COURGETTE CHUTNEY         | 65 |
| ZILVERUITJES CHUTNEY             | 66 |
| ZOETE ABRIKOZEN CHUTNEY          | 67 |
| ZWARTE BESSEN CHUTNEY            | 68 |



## AARDBEIENCHUTNEY

Met deze pittige aardbeienchutney zet je een verrassende, zoetzure smaakmaker op tafel. De combinatie van zoete aardbeien met frisse citroen, sjalot en een vleugje chili zorgt voor een echte smaakexplosie.



**Bereidingstijd:** 45 minuten

(15 minuten snijden + 30 minuten stoven).

**Wachttijd:** 1 uur (om af te koelen).

Smaakt nóg beter als je het een paar dagen laat staan.

**Bewaren:** Maximaal 2 tot 3 weken in een gesteriliseerde, afgesloten pot in de koelkast.

### DIT HEB JE NODIG:

-  500 g verse aardbeien (schoongemaakt en in stukjes van 1 cm)
-  200 g sjalotten (fijngesnipperd)
-  3 cm verse gember (geschild en geraspt)
-  1 citroen (rasp de gele schil en pers de vrucht uit)
-  50 g kristalsuiker
-  50 ml water
-  1 el (olijf)olie
-  ¼ tl gemalen kardemom
-  ½ tl chilivlokken (of naar smaak)
-  ½ tl zout

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten) van 750 ml

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie in een hapjespan of steelpan op laag vuur.
2. Fruit hierin de gesnipperde sjalotten, de geraspte gember en de kardemom voor ongeveer 10 minuten totdat de sjalotjes zacht zijn.
3. Zet het vuur kort uit en roer de citroenrasp en het citroensap door het mengsel.
4. Voeg het water, de suiker, het zout, de stukjes aardbeien en de chilivlokken toe.
5. Zet de pan weer op het vuur en breng het geheel zachtjes aan de kook.
6. Laat het ongeveer 10 minuten zachtjes pruttelen tot de aardbeien zacht zijn en de chutney de gewenste dikte heeft.
7. Schep de warme chutney in een schone, gesteriliseerde weckpot(ten).
8. Sluit de pot direct af en laat de chutney minimaal 1 uur afkoelen voordat je hem gebruikt.

**LEKKER BIJ:** Het zoet-pittige karakter van deze chutney is een verrassend goede match met zowel hartige als romige gerechten:

- ★ **Kaasplankjes:** Smaakt fantastisch bij zachte, romige kazen zoals brie, camembert of milde geitenkaas. Het snijdt perfect door het vette van de kaas.
- ★ **Gevogelte en vlees:** Een geweldige begeleider van gegrilde kippendijen, varkenshaas of kalkoen.
- ★ **BBQ & Burgers:** Gebruik het als een luxe topping op een (vegetarische) hamburger of bij gegrild vlees van de barbecue.
- ★ **Indiase gerechten:** Net als traditionele mangochutney past deze variant erg goed bij een milde curry met rijst of om te dippen met naanbrood.

## ABRIKOZENCHUTNEY

Met deze kruidige abrikozenchutney maak je een heerlijke, goudgele smaakmaker. De van nature zoete abrikozen combineren perfect met het zuur van de azijn en de warme winterse specerijen.

**Bereidingstijd:** 25 minuten

(10 minuten snijden + 15 minuten inkoken).

**Wachttijd:** 1 uur

(om koud te worden en op smaak te komen).

**Bewaren:** Maximaal 1 week in een afgesloten pot in de koelkast.



### DIT HEB JE NODIG:

-  200 g gedroogde abrikozen (in fijne stukjes gesneden)
-  1 kleine rode ui (gesnipperd)
-  1 teentje knoflook (fijngehakt)
-  75 g bruine basterdsuiker (of rietsuiker)
-  150 ml appelazijn (of witte wijnazijn)
-  100 ml water
-  50 g rozijnen
-  1 tl geraspte verse gember
-  1 tl garam masala (of een snuf kaneel)
-  ½ tl zout
-  ½ rode peper (fijngehakt) voor wat extra pit, optioneel

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten) van 450 ml

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een klein scheutje olie in een steelpan op middelhoog vuur.
2. Fruit de ui, knoflook en gember (en eventueel de rode peper) zo'n 2 tot 3 minuten aan tot ze zacht zijn.
3. Voeg de stukjes abrikoos, rozijnen, basterdsuiker, appelazijn, het water, de garam masala en het zout toe aan de pan.
4. Roer het geheel goed door tot de suiker volledig is opgelost.
5. Breng het mengsel aan de kook.
6. Draai het vuur direct daarna laag.
7. Laat de chutney zonder deksel zo'n 20 minuten zachtjes pruttelen.
8. Roer regelmatig om te voorkomen dat de onderkant aanbrandt.
9. De chutney is klaar als het vocht grotendeels is verdampt en het geheel een dikke, stroperige en glanzende structuur heeft.
10. Schep de hete chutney in een brandschoon (gesteriliseerd) glazen pot, sluit het direct af en laat het volledig afkoelen.

**LEKKER BIJ:** Chutney is een ontzettend veelzijdige smaakmaker. Deze abrikozenvariant past perfect bij:

- ★ **Kaasplankjes:** Smaakt fantastisch naast gerijpte kazen, pecorino, romige geitenkaas, brie of camembert.
- ★ **Vleesgerechten:** Een uitstekende combinatie met varkenshaas, gegrilde kip, kalkoen of gebakken eendenborst.
- ★ **Indiase curries:** Onmisbaar als zoete tegenhanger bij een pittige Indiase curry met rijst en naanbrood.
- ★ **Borrelhapjes & tosti's:** Smeer eens een laagje op een luxe tosti met oude kaas, of serveer het op een toastje met paté.

## ANANAS-MUNTCHUTNEY

Met deze frisse ananas-muntchutney zet je een heerlijk tropische smaakmaker op tafel. De combinatie van sappige, zoete ananas met het pittige van chili en de ultieme frisheid van verse munt zorgt voor een perfecte zomervibe op je bord.

**Bereidingstijd:** 45 minuten

(15 minuten snijden + 30 minuten stoven).

**Wachttijd:** 30 minuten (om af te koelen). Smaakt na een paar dagen rijpen in de pot nóg intenser.

**Bewaren:** Maximaal 2 tot 3 weken in een gesteriliseerde, afgesloten pot in de koelkast.



### DIT HEB JE NODIG:

-  1 verse ananas (schoongemaakt en in heel kleine blokjes)
-  1 flinke hand verse munt (fijnggehakt)
-  1 kleine rode ui (fijngesnipperd)
-  1 rode peper (fijnggehakt, zonder zaadlijsten voor milde pit)
-  1 teentje knoflook (geperst)
-  75 g rietsuiker
-  75 ml witte wijnazijn (of appelciderazijn)
-  1 limoen (sap en rasp)
-  snuf zout

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten) van 450 ml

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een klein scheutje olie in een steelpan.
2. Fruit de rode ui, knoflook en rode peper **zo'n 3 minuten op** laag vuur tot ze zacht zijn.
3. Voeg de ananasblokjes, rietsuiker, witte wijnazijn en het limoensap toe.
4. Breng het mengsel aan de kook, zet het vuur laag en laat het geheel 15 minuten zachtjes pruttelen.
5. Roer regelmatig.
6. De ananas moet zacht worden en het vocht moet indikken tot een siroopachtige structuur.
7. Haal de pan van het vuur.
8. Roer de limoenrasp, een snuf zout en de verse munt pas op het allerlaatste moment door de warme chutney.
9. Zo behoudt de munt zijn felgroene kleur en frisse smaak.
10. Schep de chutney in een schone pot en laat deze volledig afkoelen in de koelkast. Koud is deze chutney het allerlekkerst!

**LEKKER BIJ:** De combinatie van ananas en munt is fris-zoet en heeft een licht pittige kick. Het is een fantastische match bij:

- ★ **Aziatische & Indiase gerechten:** smaakt geweldig als frisse tegenhanger bij een pittige curry, rendang, of als dip bij samosas en rijsttafels.
- ★ **Varkensvlees & saté:** ananas en varkensvlees zijn een klassieke combinatie. Probeer het eens bij varkenshaas, gegrilde spareribs of een stokje kipsaté.
- ★ **Vis & garnalen:** een absolute winnaar bij gegrilde garnaalenspiezen, witvis uit de oven of taco's met vis.
- ★ **Barbecue & burgers:** werkt perfect als tropische topping op een kipburger of naast gegrild vlees van de BBQ.

## APPELCHUTNEY

Met deze hartige appelchutney maak je een echte herfstklassieker die het hele jaar door smaakt. De combinatie van stevige, lichtzure appels met rozijnen, gember en warme specerijen zorgt voor een diepe, zoetzure smaak.



**Bereidingstijd:** 45 minuten

(15 minuten snijden + 30 minuten stoven).

**Wachttijd:** 30 minuten (om af te koelen). Smaakt na een paar dagen rijpen in de pot nóg intenser.

**Bewaren:** Maximaal 2 tot 3 weken in een gesteriliseerde, afgesloten pot in de koelkast.

### DIT HEB JE NODIG:

-  3 grote stevige appels (bijv. Elstar of Jonagold, geschild en in blokjes)
-  1 grote rode ui (fijngesnipperd)
-  2 teentjes knoflook (fijngehakt)
-  2 cm verse gember (fijngeraspt)
-  75 g rozijnen
-  100 g bruine basterdsuiker
-  100 ml appelciderazijn
-  1 tl kaneel
-  ½ tl koekkruiden of speculaaskruiden
-  ¼ tl chilivlokken (voor een subtiele kick)
-  snuf zout

**MATERIAAL:** 2 schone gesteriliseerde weckpot(ten)ten van 300 ml

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een klein scheutje olie in een pan met een dikke bodem.
2. Fruit de rode ui, knoflook en gember op laag vuur voor ongeveer 5 minuten tot de ui zacht is.
3. Voeg de kaneel, koekkruiden en chilivlokken toe.
4. Bak dit 1 minuut mee zodat de aroma's goed vrijkomen.
5. Voeg de appelblokjes, rozijnen, bruine basterdsuiker, appelciderazijn en een flinke snuf zout toe.
6. Roer alles goed door elkaar tot de suiker begint op te lossen.
7. Breng het mengsel aan de kook en zet het vuur daarna direct laag.
8. Laat de chutney 30 minuten zachtjes pruttelen zonder deksel.
9. Roer regelmatig om te zorgen dat de bodem niet aanbrandt.
10. De chutney is klaar als de appels zacht zijn en het vocht is ingedikt tot een dikke, jam-achtige structuur.
11. Schep de hete chutney in schone glazen potten.
12. Draai het deksel erop en laat ze ondersteboven afkoelen.

**LEKKER BIJ:** Appelchutney is een ontzettend veelzijdige smaakmaker die perfect past bij rijke, hartige en vette gerechten:

- ★ **Varkensvlees & rollade:** De ultieme klassieker. Smaakt fantastisch bij varkenshaas, koteletten, een malse varkensrollade of warme ham.
- ★ **Kaasplank:** een geweldige match met oude kaas, pittige cheddar, blauwschimmelkaas of een romige camembert.
- ★ **Wild & gevogelte:** past perfect bij eendenborstfilet, kalkoen of wildgerechten tijdens de feestdagen.
- ★ **Tosti's & burgers:** geef je simpele tosti met ham en kaas of een sappige runderburger een enorme upgrade met een flinke schep van deze chutney.

## APPEL-HONINGCHUTNEY

Met deze goudkleurige appel-honingchutney maak je een heerlijk zachte, natuurlijk zoete smaakmaker. Door de suiker grotendeels te vervangen door honing krijgt de chutney een diepe, bloemige smaak die perfect samengaat met frisse appels en milde specerijen.



**Bereidingstijd:** 40 minuten

(15 minuten snijden + 25 minuten inkoken).

**Wachttijd:** 45 minuten (om af te koelen).

**Bewaren:** Maximaal 2 weken in een afgesloten, schone pot in de koelkast.

### DIT HEB JE NODIG:

-  3 grote stevige, lichtzure appels (bijv. Elstar of Cox, in kleine blokjes)
-  100 ml vloeibare honing (bijv. bloemenhoning of acacia-honing)
-  1 sjalot of kleine gele ui (fijngesnipperd)
-  1 teentje knoflook (fijnggehakt)
-  75 ml appelciderazijn
-  50 g blanke rozijnen (optioneel)
-  ½ tl gele mosterdzaadjes
-  ½ tl gemalen gember (gemberpoeder)
-  ¼ tl kaneel
-  snuf zout

**MATERIAAL:** 2 schone gesteriliseerde weckpot(ten) van 300 ml

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een klein klontje boter of een scheutje milde olie in een steelpan.
2. Fruit de sjalot en knoflook zo'n 3 tot 4 minuten op laag vuur tot ze glazig en zacht zijn.
3. Voeg de mosterdzaadjes, kaneel en het gemberpoeder toe.
4. Bak dit 1 minuut zachtjes mee zodat de aroma's vrijkomen.
5. Voeg de appelblokjes, honing, appelciderazijn, eventuele rozijnen en een snuf zout toe.
6. Roer alles goed door elkaar.
7. Breng het mengsel aan de kook, zet het vuur direct laag en laat het geheel 25 minuten zachtjes pruttelen zonder deksel.
8. Roer regelmatig om te voorkomen dat de honing aan de bodem aankeekt.
9. De chutney is klaar als de appels zacht zijn en de vloeistof is ingedikt tot een glanzende, stroperige massa.
10. Schep de warme chutney in een schone glazen pot, sluit direct af en laat volledig afkoelen.

**LEKKER BIJ:** De zachte, zoete smaak van honing in combinatie met het frisse van de appel maakt deze chutney een perfecte begeleider van subtiele en romige gerechten:

- ★ **Zachte & witte kazen:** dit is de ultieme match voor geitenkaas (zowel vers als warm uit de oven), milde brie, camembert en ricotta.
- ★ **Gevogelte:** smaakt fantastisch bij gebraden kalkoen, eendenborst of een sappige kipfilet.
- ★ **Varkenshaas & ham:** een perfecte zoete tegenhanger bij een malse varkenshaas of warme achterham.
- ★ **Ontbijt & brunch:** roer eens een lepeltje door de yoghurt met noten, of serveer het op een luxe croissant met kaas.

## APPEL-KOKOSCHUTNEY

Met deze tropische appel-kokoschutney haal je een unieke, romige en fris-zoete smaakmaker in huis. De combinatie van knapperige appel, zachte kokosmelk en geraspte kokos geeft een verrassende twist aan de klassieke appelchutney.



**Bereidingstijd:** 35 minuten

(15 minuten snijden + 20 minuten stoven).

**Wachttijd:** 45 minuten (om af te koelen).

**Bewaren:** Maximaal 5 tot 7 dagen in een afgesloten pot in de koelkast (door de kokosmelk is deze korter houdbaar dan reguliere chutneys).

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍏 2 grote stevige, zure appels (bijv. Granny Smith of Elstar, in kleine blokjes)
- 🍏 4 el geraspte kokos (droog kokosstrooisel)
- 🍏 100 ml romige kokosmelk
- 🍏 1 kleine rode ui (fijngesnipperd)
- 🍏 1 teentje knoflook (geperst)
- 🍏 2 cm verse gember (fijngeraspt)
- 🍏 1 groene chilipeper (fijngehakt, zonder zaadjes voor een milde pit)
- 🍏 50 g rietsuiker
- 🍏 50 ml witte wijnazijn of limoensap
- 🍏 1 el kokosolie (om in te bakken)
- 🍏 ½ tl kurkuma (voor een mooie gele kleur)
- 🍏 ½ tl komijnpoeder
- 🍏 snuf zout

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten) van 750 ml

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een droge koekenpan op middelhoog vuur.
2. Rooster de geraspte kokos 2 tot 3 minuten goudbruin.
3. Blijf continu roeren, want kokos verbrandt snel.
4. Schep het uit de pan en zet apart.
5. Smelt de kokosolie in een steelpan.
6. Fruit de rode ui, knoflook, gember en chilipeper zo'n 4 minuten op laag vuur tot ze zacht zijn.
7. Voeg de kurkuma en het komijnpoeder toe en bak dit 1 minuut mee zodat de aroma's vrijkomen.
8. Voeg de appelblokjes, rietsuiker, witte wijnazijn (of limoensap), kokosmelk en een snuf zout toe.
9. Breng het geheel zachtjes aan de kook, zet het vuur laag en laat het 15 tot 20 minuten pruttelen zonder deksel.
10. Roer regelmatig.
11. De appels moeten zacht zijn en de vloeistof moet inkoken tot een romige, dikke saus.
12. Haal de pan van het vuur en roer de geroosterde kokos erdoor.
13. Schep de chutney in een schone pot en laat volledig afkoelen.

**LEKKER BIJ:** De combinatie van het frisse van de appel met het romige van de kokos maakt deze chutney een fantastische match bij milde en kruidige gerechten:

- ★ **Indiase & Aziatische curries:** de ultieme begeleider van een pittige linzencurry (dhal), romige korma of een milde bloemkoolcurry met naanbrood.
- ★ **Vis & garnalen:** smaakt geweldig naast gegrilde witvis, viskoekjes of knapperig gebakken garnalen.
- ★ **Gevogelte:** geef je kip tandoori, kipsaté of gegrilde kalkoenfilet een tropische en frisse tegenhanger.
- ★ **Vegan & vega bowls:** een heerlijke smaakmaker in een poke bowl met tofu, zoete aardappel en avocado.

## APPEL-UIENCHUTNEY

Met deze hartige appel-uienchutney haal je een echte klassieker in huis. De combinatie van diepzoete, gekaramelliseerde uien met het frisse van de appel en een vleugje azijn zorgt voor een perfecte balans tussen zoet en hartig.

**Bereidingstijd:** 50 minuten

(15 minuten snijden + 35 minuten stoven). *De uien hebben tijd nodig om zacht en zoet te worden.*

**Wachtijd:** 45 minuten (om af te koelen).

**Bewaren:** Maximaal 3 tot 4 weken in een gesteriliseerde, afgesloten pot in de koelkast.



### DIT HEB JE NODIG:

- 2 grote stevige appels (bijv. Elstar of Jonagold, in kleine blokjes)
- 3 grote uien (mix van rode en gele uien, in halve ringen)
- 2 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 100 g bruine basterdsuiker
- 100 ml rode wijnazijn (of balsamicoazijn voor een diepere smaak)
- 50 g rozijnen (optioneel)
- 1 el (olijf)olie of boter (om in te bakken)
- 1 tl gele mosterdzaadjes
- ½ tl tijm (gedroogd)
- ¼ tl kruidnagelpoeder (of 2 hele kruidnagels, later verwijderen)
- snuf zout en zwarte peper

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten) van 350 ml

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie of boter in een pan met een dikke bodem op laag vuur.
2. Voeg de uienringen en de knoflook toe.
3. Laat dit onder af en toe roeren 15 minuten heel zachtjes bakken.
4. De uien moeten zacht, glazig en lichtbruin worden, maar niet aanbranden.
5. Voeg de mosterdzaadjes, tijm en kruidnagel toe aan de uien.
6. Bak dit 1 minuut mee tot de geuren vrijkomen.
7. Voeg de appelblokjes, bruine basterdsuiker, rode wijnazijn, eventuele rozijnen en een snuf zout en peper toe.
8. Roer alles goed door elkaar tot de suiker volledig is opgelost.
9. Breng het mengsel aan de kook en zet het vuur daarna direct op de laagste stand.
10. Laat de chutney 20 minuten zachtjes pruttelen zonder deksel.
11. Roer regelmatig over de bodem.
12. De chutney is klaar als de appels zacht zijn en de uien stroperig zijn ingedikt.
13. Schep de warme chutney in schone glazen potten, sluit ze goed af en laat ze volledig afkoelen.

**LEKKER BIJ:** Deze chutney leunt iets meer naar de hartige kant, en is een fantastische smaakmaker is bij zware en hartige gerechten:

- ★ **Stukje vlees & rollade:** de ultieme begeleider van varkenshaas, gebraden gehaktbrood, procureur (pulled pork) of een malse varkensrollade.
- ★ **Stevige burgers & tosti's:** neem je runderburger of een luxe tosti met oude kaas en ham naar een hoger niveau met een flinke schep van deze chutney.
- ★ **Borrelplank:** smaakt fantastisch naast pittige cheddar, oude kaas, blauwschimmelkaas of een rijke paté.
- ★ **Stamppot:** geef een traditionele hutspot of zuurkoolstamppot een verrassende, zoetzure twist door het erbij te serveren.

## APPEL-VIJG-ABRIKOZENCHUTNEY

Met deze luxe appel-vijg-abrikozenchutney maak je een echte koning onder de smaakmakers. De combinatie van het frisse van de appel met het rijke, honingzoete van de vijgen en het fruitige van de abrikozen vormt de ultieme zoetzure balans. Dit is de perfecte chutney voor de herfst, winter en de feestdagen.



**Bereidingstijd:** 45 minuten

(15 minuten snijden + 30 minuten stoven).

**Wachttijd:** 45 minuten (om af te koelen). Na 2 dagen in de pot zijn de smaken nog beter ingetrokken.

**Bewaren:** Maximaal 3 tot 4 weken in een gesteriliseerde, afgesloten pot in de koelkast.

### DIT HEB JE NODIG:

- 2 grote stevige appels (bijv. Elstar of Jonagold, in kleine blokjes)
- 4 verse vijgen (in stukjes) OF 100 gram gedroogde vijgen (fijngesneden)
- 150 g gedroogde abrikozen (in stukjes)
- 1 grote rode ui (fijngesnipperd)
- 2 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 2 cm verse gember (fijngeraspt)
- 100 g bruine basterdsuiker
- 125 ml appelciderazijn (of balsamicoazijn voor een diepere, donkere kleur)
- 1 kaneelstokje
- ½ tl koekkruiden of speculaaskruiden
- ½ tl geel mosterdzaad
- snuf zout

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten) van 450 ml

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een klein scheutje olie in een pan met een dikke bodem.
2. Fruit de rode ui, knoflook en gember op laag vuur voor ongeveer 5 minuten tot de ui zacht is.
3. Voeg het kaneelstokje, de koekkruiden en het mosterdzaad toe.
4. Bak dit 1 minuut zachtjes mee zodat de warme aroma's goed vrijkomen.
5. Voeg de appelblokjes, stukjes vijg, stukjes abrikoos, bruine basterdsuiker, appelciderazijn en een snuf zout toe.
6. Roer alles goed door elkaar.
7. Breng het mengsel aan de kook en zet het vuur daarna direct op de laagste stand.
8. Laat de chutney 30 minuten zachtjes pruttelen zonder deksel.
9. Roer regelmatig over de bodem om aanbranden te voorkomen.
10. De chutney is klaar als het fruit zacht is en het vocht is ingedikt tot een glanzende, dikke massa.
11. Verwijder het kaneelstokje.
12. Schep de hete chutney in schone glazen potten, draai het deksel erop en laat ze ondersteboven volledig afkoelen.

**LEKKER BIJ:** Door de combinatie van drie soorten fruit heeft deze chutney een zeer rijke, volle smaak. Het snijdt perfect door vette en hartige gerechten:

- ★ **De ultieme kaasplank:** dit is de absolute hoofdprijs naast franse kazen. Smaakt fantastisch bij romige camembert, rijpe **brie**, stevige blauwschimmelkaas (zoals roquefort of gorgonzola) en oude brokkelkaas.
- ★ **Wild & gevogelte:** een klassieke begeleider tijdens het wildseizoen. Perfect bij eendenborstfilet, hertenbiefstuk, kalkoen of fazant.
- ★ **Luxe paté & terrines:** de zoetzure fruitsmaak vormt een geweldig contrast met een romige roompaté of grove wildpaté op een toastje.
- ★ **Kerstrollade:** geef een feestelijke varkens- of runderrollade extra glans door deze chutney er warm of koud bij te serveren.

## BANANENCHUTNEY

Met deze kruidige bananenchutney maak je een verrassende en exotische smaakmaker. Waar banaan vaak geassocieerd wordt met zoete desserts, zorgt de combinatie met azijn, gember en chili in dit recept voor een heerlijke zoetzure, hartige balans met een zachte structuur.



**Bereidingstijd:** 30 minuten

(10 minuten snijden + 20 minuten inkoken).

**Wachtijd:** 45 minuten (om af te koelen).

**Bewaren:** Maximaal 1 tot 2 weken in een afgesloten, schone pot in de koelkast.

### DIT HEB JE NODIG:

-  3 grote rijpe bananen (stevig maar met wat spikkels, in plakjes of blokjes)
-  1 kleine rode ui (fijngesnipperd)
-  2 teentjes knoflook (fijngehakt)
-  3 cm verse gember (fijngeraspt)
-  50 gram rozijnen of sultana's
-  75 gram bruine basterdsuiker (of rietsuiker)
-  75 ml appelciderazijn
-  1 eetlepel milde olie (om in te bakken)
-  ½ theelepel kerriepoeder (bijv. madras voor extra smaak)
-  ¼ theelepel chilivlokken (naar smaak)
-  ¼ theelepel kaneel
-  snuf zout

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten) van 750 ml

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie in een steelpan of kleine kookpan op laag vuur.
2. Fruit de rode ui, knoflook en gember zo'n 4 tot 5 minuten tot de ui zacht en glazig is.
3. Voeg het kerriepoeder, de chilivlokken en de kaneel toe.
4. Bak dit 1 minuut zachtjes mee; je zult merken dat de geuren direct goed vrijkomen.
5. Voeg de stukjes banaan, rozijnen, bruine basterdsuiker, appelciderazijn en een snuf zout toe.
6. Roer het geheel voorzichtig door.
7. Breng het mengsel aan de kook en zet het vuur direct op de laagste stand.
8. Laat de chutney 15 tot 20 minuten zachtjes pruttelen zonder deksel.
9. Roer regelmatig en voorzichtig om.
10. De banaan wordt zacht en de saus dikt in tot een glanzende, dikke structuur (de banaan mag deels uit elkaar vallen, maar een paar stukjes erin is lekker).
11. Schep de warme chutney in een schone glazen pot en laat deze volledig afkoelen.
12. De smaak wordt nog intenser als je de chutney een nachtje in de koelkast laat staan.

**LEKKER BIJ:** Bananenchutney heeft een warm, zoet en licht pittig karakter. Het combineert fantastisch bij:

- ★ **Indiase curries:** de absolute nummer één match. Het werkt perfect als zoete tegenhanger bij een pittige kip madras, lamscurry of een vegetarische linzencurry (dhal) met naanbrood.
- ★ **Gegrild gevogelte:** smaakt heerlijk naast een krokant gebakken kipfilet, kippendijen of kalkoen van de barbecue.
- ★ **Caribische gerechten:** past perfect bij gerechten met kokosrijst, jamaican jerk chicken of gebakken bonen.
- ★ **Pittige kazen:** verrassend lekker op een toastje met pittige cheddar, oude kaas of een milde blauwschimmelkaas.

## BIETENCHUTNEY

Met deze aardse en dieprode bietenchutney maak je een echte blikvanger voor op tafel. De zoete, robuuste smaak van rode bieten combineert fantastisch met het frisse van appel, het zuren van azijn en warme specerijen zoals kruidnagel en steranijs.



**Bereidingstijd:** 55 minuten

(15 minuten snijden + 40 minuten stoven).

**Wachtijd:** 45 minuten (om af te koelen). *Smaakt na een week rijpen in de pot nóg lekkerder!*

**Bewaren:** Maximaal 3 tot 4 weken in een gesteriliseerde, afgesloten pot in de koelkast.

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 500 g rode bieten (rauw, geschild en in kleine blokjes)
- 🍷 1 grote zure appel (bijv. granny smith, in kleine blokjes)
- 🍷 1 grote rode ui (fijngesnipperd)
- 🍷 2 teentjes knoflook (fijnggehakt)
- 🍷 100 g bruine basterdsuiker
- 🍷 150 ml balsamico azijn (of rode wijnazijn voor een frissere smaak)
- 🍷 1 kruidnagel (of een snuf kruidnagelpoeder)
- 🍷 1 steranijs (optioneel, voor een warme diepe smaak)
- 🍷 ½ tl gemberpoeder
- 🍷 ½ tl geel mosterdzaad
- 🍷 snuf zout en zwarte peper

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten) van 300 ml

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een klein scheutje olie in een pan met een dikke bodem.
2. Fruit de rode ui en knoflook op laag vuur voor ongeveer 5 minuten tot ze zacht en glazig zijn.
3. Voeg de kruidnagel, steranijs, het gemberpoeder en het mosterdzaad toe.
4. Bak dit 1 minuut mee zodat de aroma's goed vrijkomen.
5. Voeg de rauwe bietenblokjes, appelblokjes, bruine basterdsuiker, balsamicoazijn en een goede snuf zout en peper toe.
6. Roer alles goed door elkaar tot de suiker is opgelost.
7. Breng het mengsel aan de kook en zet het vuur daarna op de laagste stand.
8. Laat de chutney met het deksel schuin op de pan 40 minuten zachtjes pruttelen.
9. Roer regelmatig om.
10. De bieten moeten beetgaar, zacht worden en het vocht moet inkoken tot een dikke, glanzende, stroperige massa.
11. Vis de steranijs en de hele kruidnagel uit de pan.
12. Schep de hete chutney in schone glazen potten, sluit ze goed af en laat ze volledig afkoelen.

**LEKKER BIJ:** Bietenchutney heeft een diepe, zoetzure en licht aardse smaak. Het snijdt perfect door romige, vette en zoute componenten:

- ★ **Geitenkaas & feta:** een absolute *match made in heaven*. Smaakt fantastisch bij een warme geitenkaassalade, op een bruschetta met feta, of naast een romige camembert.
- ★ **Haring & vette vis:** een klassieke Scandinavische combinatie. Serveer een schepje chutney naast zoute haring, gerookte makreel of warme zalm.
- ★ **Wild & rundvlees:** prachtig naast hertenbiefstuk, eendenborst, een winterse stoofpot of een sappige runderburger.
- ★ **Vegetarische burgers:** geef een burger van zwarte bonen, linzen of kikkererwten een enorme smaak- én kleurupgrade.

## BOSBESSENCHUTNEY

Met deze dieppaarse bosbessenchutney zet je een luxe en fruitige smaakmaker op tafel. De van nature zoetzure bosbessen combineren fantastisch met rode wijnazijn, rode ui en warme specerijen zoals kaneel en kruidnagel.

**Bereidingstijd:** 30 minuten

(10 minuten snijden + 20 minuten zachtjes koken).

**Wachttijd:** 45 minuten (om volledig af te koelen).

**Bewaren:** Maximaal 2 tot 3 weken in een gesteriliseerde, afgesloten pot in de koelkast.



### DIT HEB JE NODIG:

-  300 g bosbessen (vers of uit de diepvries)
-  1 grote rode ui (fijngesnipperd)
-  1 teentje knoflook (fijnggehakt)
-  2 cm verse gember (fijngeraspt)
-  75 g bruine basterdsuiker
-  75 ml rode wijnazijn (of balsamicoazijn voor een diepere smaak)
-  1 el olijfolie
-  ½ tl kaneel
-  ¼ tl kruidnagelpoeder
-  ¼ tl chilivlokken (voor een subtiele warmte)
-  snuf zout

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten) van 350 ml

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie in een steelpan op laag vuur.
2. Fruit de rode ui, knoflook en gember zo'n 5 minuten tot de ui zacht en glazig is.
3. Voeg de kaneel, het kruidnagelpoeder en de chilivlokken toe.
4. Bak dit 1 minuut zachtjes mee zodat de aroma's goed vrijkomen.
5. Voeg de bosbessen, bruine basterdsuiker, rode wijnazijn en een snuf zout toe.
6. Roer alles goed door elkaar.
7. Breng het mengsel aan de kook, zet het vuur direct laag en laat het geheel 15 tot 20 minuten zachtjes pruttelen zonder deksel.
8. Roer regelmatig. De bosbessen zullen openbarsten en hun sap loslaten, waarna de chutney indikt tot een glanzende, dikke saus.
9. Schep de warme chutney in een schone glazen pot en laat deze volledig afkoelen op kamertemperatuur.

**LEKKER BIJ:** Bosbessenchutney heeft een volle, diepe en fruitige smaak die perfect snijdt door vette, romige en wildachtige gerechten:

- ★ **Wild & gevogelte:** de ultieme begeleider van eendenborstflet, hertenbiefstuk, kalkoen of fazant.
- ★ **Luxe kaasplank:** smaakt fantastisch naast romige brie, camembert, milde geitenkaas en vooral pittige blauwschimmelkaas (zoals roquefort of stilton).
- ★ **Paté & terrines:** een heerlijke, frisse tegenhanger op een toastje met romige roompaté of grove wildpaté.
- ★ **Varkensvlees:** geef een malse varkenshaas of gebraden rollade een feestelijke touch met een flinke schep van deze chutney.

## BRAMENCHUTNEY

Met deze dieppaarse bramenchutney zet je een luxe, licht-pittige en zoetzure smaakmaker op tafel. Bramen hebben van zichzelf een volle, bosachtige smaak die perfect samengaat met rode ui, gember en warme specerijen.



**Bereidingstijd:** 35 minuten

(10 minuten snijden + 25 minuten zachtjes koken).

**Wachttijd:** 45 minuten (om volledig af te koelen en op smaak te komen).

**Bewaren:** Maximaal 2 tot 3 weken in een gesteriliseerde, afgesloten pot in de koelkast.

### DIT HEB JE NODIG:

-  400 g verse (of diepvries) bramen
-  1 grote rode ui (fijngesnipperd)
-  2 cm verse gember (fijngeraspt)
-  1 teentje knoflook (fijnggehakt)
-  80 g bruine basterdsuiker
-  80 ml balsamicoazijn (of rode wijnazijn voor een frissere smaak)
-  1 el milde olijfolie
-  ½ tl kaneel
-  ¼ tl kruidnagelpoeder
-  ¼ tl chilivlokken (voor een subtiele warmte)
-  snuf zout

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten) van 450 ml

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie in een steelpan op laag vuur.
2. Fruit de rode ui, gember en knoflook zo'n 5 minuten tot de ui zacht en glazig is.
3. Voeg de kaneel, het kruidnagelpoeder en de chilivlokken toe.
4. Bak dit 1 minuut zachtjes mee zodat de aroma's goed vrijkomen.
5. Voeg de bramen, bruine basterdsuiker, balsamicoazijn en een snuf zout toe. Roer alles voorzichtig door elkaar.
6. Breng het mengsel aan de kook, zet het vuur direct laag en laat het geheel 20 tot 25 minuten zachtjes pruttelen zonder deksel.
7. Roer regelmatig over de bodem.
8. De bramen breken af en het vocht dikt in tot een glanzende, dikke, jam-achtige structuur.
9. Schep de warme chutney in een schone glazen pot en laat deze volledig afkoelen op kamertemperatuur.

**LEKKER BIJ:** Bramenchutney heeft een diepe, rijke en licht aardse fruitsmaak. Het is de ultieme begeleider van hartige, vette en wildachtige gerechten:

- ★ **Wild & gevogelte:** een absolute klassieker bij eendenborstf let, hertenbiefstuk, kalkoen of fazant.
- ★ **Kaasplank:** smaakt fantastisch naast romige brie, camembert en milde geitenkaas. De ultieme combinatie is echter met een pittige blauwschimmelkaas (zoals roquefort of stilton).
- ★ **Varkensvlees:** geef een malse varkenshaas, kotelet of gebraden rollade een feestelijke touch met een f inke schep van deze chutney.
- ★ **Paté & toast:** een heerlijke, zoetzure tegenhanger op een toastje met romige roompaté of grove wildpaté.

## CITROEN-APPELCHUTNEY

Met deze frizure citroen-appelchutney maak je een heerlijk levendige smaakmaker. Waar de meeste chutneys vooral erg zoet zijn, zorgt de hele citroen (inclusief schil!) in dit recept voor een lekkere, bittere en frisse kick die perfect in balans wordt gehouden door de zachte appels.



**Bereidingstijd:** 50 minuten

(20 minuten snijden + 30 minuten stoven).

**Wachttijd:** 1 uur (om af te koelen). Smaakt na een week rijpen in de pot nóg lekkerder.

**Bewaren:** Maximaal 3 tot 4 weken in een gesteriliseerde, afgesloten pot in de koelkast.

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍏 2 grote stevige appels (bijv. Elstar of Jonagold, geschild en in kleine blokjes)
- 🍏 1 grote bio citroen (goed gewassen, in flinterdunne kwart-plakjes – inclusief schil, zonder pitten)
- 🍏 1 grote gele ui (fijngesnipperd)
- 🍏 2 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 🍏 2 cm verse gember (fijngeraspt) 100 gram kristalsuiker of rietsuiker
- 🍏 100 ml witte wijnazijn of appelciderazijn
- 🍏 1 el milde olijfolie
- 🍏 1 tl geel mosterdzaad
- 🍏 ½ tl kurkuma (voor een mooie goudgele kleur)
- 🍏 ¼ tl chilivlokken (voor een subtiele warmte)
- 🍏 snuf zout

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Omdat je de hele citroen gebruikt, is een bio citroen erg belangrijk.
2. Snijd de citroen in de lengte in vieren en snijd er vervolgens flinterdunne plakjes van.
3. Verwijder alle pitjes grondig.
4. Verhit de olie in een pan met een dikke bodem op laag vuur.
5. Fruit de ui, knoflook en gember zo'n 5 minuten tot de ui zacht en glazig is.
6. Voeg het mosterdzaad, de kurkuma en chilivlokken toe.
7. Bak dit 1 minuut zachtjes mee zodat de aroma's goed vrijkomen.
8. Voeg de appelblokjes, de dunne citroenplakjes, de suiker, de azijn en een flinke snuf zout toe.
9. Roer alles goed door elkaar tot de suiker volledig is opgelost.
10. Breng het mengsel aan de kook en zet het vuur daarna direct laag.
11. Laat de chutney 30 minuten zachtjes pruttelen zonder deksel.
12. Roer regelmatig om te zorgen dat de bodem niet aanbrandt.
13. De chutney is klaar als de appeltjes en de citroenschilletjes helemaal zacht zijn en het vocht is ingedikt tot een dikke, glanzende massa.
14. Schep de hete chutney in schone glazen potten, sluit direct af en laat volledig afkoelen.

**LEKKER BIJ:** Door zijn uitgesproken frisse, zoetzure en licht bittere karakter snijdt deze chutney fantastisch door vette of zwaar gekruide gerechten:

- ★ **Vis & garnalen:** de ultieme match. Smaakt geweldig naast gegrilde zalm, gebakken witvis of knapperige garnalenspiesen.
- ★ **Indiase curries:** een perfecte, frisse tegenhanger bij een rijke kip tikka masala of een pittige linzencurry met naanbrood.
- ★ **Varkensvlees & kip:** geef een malse varkenshaas, kotelet of gegrilde kippendijen een heerlijk frisse upgrade.
- ★ **Jonge & romige kazen:** verrassend lekker op een toastje met jonge romige geitenkaas, milde brie of jonge kaas.

## COURGETTE-SJALOTTENCHUTNEY

Met deze hartige courgette-sjalottenchutney maak je een heerlijk veelzijdige, kruidige smaakmaker. Het is de perfecte manier om een overschot aan courgettes uit de (moes)tuin te verwerken tot een zoetzure chutney met een lekkere, stevige structuur.



**Bereidingstijd:** 45 minuten

(15 minuten snijden + 30 minuten stoven).

**Wachttijd:** 45 minuten (om volledig af te koelen).

**Bewaren:** Maximaal 3 tot 4 weken in een gesteriliseerde, afgesloten pot in de koelkast.

### DIT HEB JE NODIG:

- 400 g courgette (in heel kleine blokjes)
- 150 g sjalotten (fijngesnipperd)
- 2 teentjes knoflook (fijnggehakt)
- 2 cm verse gember (fijngeraspt)
- 75 g rozijnen of sultana's
- 100 g bruine basterdsuiker
- 100 ml appelciderazijn (of witte wijnazijn)
- 1 el milde olijfolie
- 1 tl geel mosterdzaad
- ½ tl kurkuma (voor een mooie warme kleur)
- ½ tl komijnpoeder
- ¼ tl chilivlokken (naar smaak)
- snuf zout

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Fruiten: Verhit de olijfolie in een pan met een dikke bodem op laag vuur.
2. Fruit de sjalotten, knoflook en gember zo'n 5 minuten tot de sjalotjes zacht, glazig en licht zoet zijn.
3. Voeg het mosterdzaad, de kurkuma, het komijnpoeder en de chilivlokken toe.
4. Bak dit 1 minuut zachtjes mee zodat de aroma's goed vrijkomen.
5. Voeg de courgetteblokjes, rozijnen, bruine basterdsuiker, appelciderazijn en een flinke snuf zout toe.
6. Roer alles goed door elkaar tot de suiker volledig is opgelost.
7. Breng het mengsel aan de kook en zet het vuur direct laag.
8. Laat de chutney 30 minuten zachtjes pruttelen zonder deksel.
9. Roer regelmatig over de bodem om aanbranden te voorkomen.
10. De chutney is klaar als de courgetteblokjes zacht zijn (maar nog wel een fijne structuur hebben) en het vocht is ingedikt tot een stroperige massa.
11. Schep de warme chutney in schone glazen potten, sluit direct goed af en laat volledig afkoelen op kamertemperatuur.

**LEKKER BIJ:** Courgettechutney heeft een milder en iets hartiger karakter dan fruitige chutneys, waardoor het een fantastische allrounder is. Het smaakt heerlijk bij:

- ★ **Barbecue & burgers:** een perfecte, frisse topping op een sappige runderburger, kipburger of naast gegrild vlees en worstjes van de bbq.
- ★ **Kaas- en borrelplank:** smaakt fantastisch naast een oude kaas, pittige cheddar, of een romige camembert.
- ★ **Indiase gerechten:** doordat de chutney is gekruid met komijn, kurkuma en gember, past hij perfect bij een kruidige curry, rijsttafels en warm naanbrood.
- ★ **Hartige taarten & tosti's:** geef een simpele tosti met ham en kaas of een stuk vegetarische quiche een heerlijke smaakupgrade met een flinke schep van deze chutney.

## CRANBERRYCHUTNEY

Met deze frizure cranberychutney haal je een echte feestdagenklassieker in huis. De van nature wrange en zure cranberry's (veenbessen) smelten in dit recept samen met sinaasappel, rode ui en warme specerijen tot een dieprode, glanzende chutney die perfect in balans is.



**Bereidingstijd:** 30 minuten

(10 minuten snijden + 20 minuten inkoken).

**Wachttijd:** 45 minuten (om volledig af te koelen).

**Bewaren:** Maximaal 3 tot 4 weken in een gesteriliseerde, afgesloten pot in de koelkast.

### DIT HEB JE NODIG:

-  350 g cranberry's (vers of uit de diepvries)
-  2 el neutrale olie
-  1 grote rode ui (fijngesnipperd)
-  1 grote biologische sinaasappel (sap en rasp)
-  2 cm verse gember (fijngeraspt)
-  100 g bruine basterdsuiker (of rietsuiker)
-  75 ml appelciderazijn (of rode wijnazijn)
-  50 g rozijnen (helpt het zuur te balanceren)
-  1 kaneelstokje
-  ¼ tl kruidnagelpoeder
-  ¼ tl chilivlokken (voor een subtiele warmte)
-  snuf zout

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een klein scheutje olie in een pan met een dikke bodem op laag vuur.
2. Fruit de rode ui en gember zo'n 5 minuten tot de ui zacht en glazig is.
3. Voeg het kaneelstokje, het kruidnagelpoeder en de chilivlokken toe.
4. Bak dit 1 minuut zachtjes mee zodat de aroma's vrijkomen.
5. Voeg de cranberry's, het sinaasappelsap, de sinaasappelrasp, de bruine basterdsuiker, de appelciderazijn, de rozijnen en een snuf zout toe.
6. Roer alles goed door elkaar.
7. Breng het mengsel aan de kook.
8. Zet het vuur direct laag en laat de chutney 15 tot 20 minuten zachtjes pruttelen zonder deksel.
9. Roer regelmatig.
10. Je zult horen dat de cranberry's na een paar minuten openbarsten.
11. De chutney is klaar als de bessen zacht zijn en het vocht is ingedikt tot een dikke, glanzende saus (cranberry's bevatten veel natuurlijke pectine, dus de chutney dikt tijdens het afkoelen nog flink verder in).
12. Verwijder het kaneelstokje.
13. Schep de warme chutney in schone glazen potten, sluit ze goed af en laat ze volledig afkoelen.

**LEKKER BIJ:** Cranberychutney heeft een frisse, diepe en fruitige smaak die fantastisch snijdt door vette, romige en rijke gerechten. Het is een absolute winnaar bij:

- ★ **Kalkoen & gevogelte:** dé klassieke combinatie voor het kerstdiner. Smaakt onovertroffen en bij gebraden kalkoen, eendenborst of kiprollade.
- ★ **Wildgerechten:** een geweldige begeleider van hertenbiefstuk, wildzwijn of hazenspeper tijdens het wildseizoen.
- ★ **Luxe kaasplank:** combineert magisch met romige witte kazen zoals brie en camembert, maar staat ook stevig genoeg naast een pittige blauwschimmelkaas of oude kaas.
- ★ **Paté & toast:** geef een toastje met romige roompaté of een grove wildpaté een heerlijke, frisse tegenhanger.

## DADELCHUTNEY

Met deze rijke en stroperige dadelchutney maak je een diepe, zoetzure smaakmaker. Dadels hebben van zichzelf een intense, honingzoete smaak die in dit recept perfect wordt gebalanceerd door frisse tamarinde (of citroen), gember en warme Indiase specerijen.



**Bereidingstijd:** 30 minuten

(10 minuten snijden/pit verwijderen + 20 minuten zachtjes koken).

Wachttijd: 45 minuten (om volledig af te koelen).

**Bewaren:** Maximaal 3 tot 4 weken in een gesteriliseerde, afgesloten pot in de koelkast.

### DIT HEB JE NODIG:

-  250 g dadels (bij voorkeur zachte Medjool dadels, ontpit en in stukjes)
-  1 grote rode ui (fijngesnipperd)
-  2 teentjes knoflook (fijnggehakt)
-  3 cm verse gember (fijngeraspt)
-  2 e; tamarindepasta (of het sap van 1 citroen voor het nodige zuur)
-  50 g bruine basterdsuiker (minder dan bij andere chutneys, omdat dadels al heel zoet zijn)
-  100 ml water
-  50 ml appelciderazijn
-  1 el milde olie
-  1 tl komijnpoeder
-  1 tl garam masala
-  ½ tl chilivlokken (voor een lekkere tegenhanger van het zoete)
-  snuf zout

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie in een steelpan of kleine kookpan op laag vuur.
2. Fruit de rode ui, knoflook en gember zo'n 5 minuten tot de ui zacht en glazig is.
3. Voeg het komijnpoeder, de garam masala en de chilivlokken toe.
4. Bak dit 1 minuut zachtjes mee zodat de warme specerijen gaan geuren.
5. Voeg de stukjes dadel, de tamarindepasta (of citroensap), de bruine basterdsuiker, het water, de appelciderazijn en een snuf zout toe.
6. Roer alles goed door elkaar.
7. Breng het mengsel aan de kook, zet het vuur direct op de laagste stand en laat het geheel 15 tot 20 minuten zachtjes pruttelen zonder deksel.
8. Roer regelmatig om te voorkomen dat de dikke saus aanbrandt.
9. De dadels zullen helemaal zacht worden en deels smelten tot een dikke, glanzende en donkere chutney.
10. **TIP:** Houd je van een volledig gladde chutney? Zet er dan kort de staafmixer in.
11. Schep de warme dadelchutney in een schone glazen pot en laat deze volledig afkoelen.

**LEKKER BIJ:** Dadelchutney heeft een diepe, haast karamelachtige zoetheid met een frisse, kruidige ondertoon. Het smaakt fantastisch bij:

- ★ **Indiase snacks & curries:** dit is de klassieke khajur chutney die in india onmisbaar is bij samosas, pakoras, pappadums en streetfood (zoals chaat). Het matteert ook perfect de hitte van een pittige curry.
- ★ **Pittige & oude kazen:** een absolute winnaar op een kaasplank naast oude brokkelkaas, scherpe cheddar of een intense blauwschimmelkaas (zoals gorgonzola of roquefort).
- ★ **Lamsvlees & wild:** de zoete smaak combineert prachtig met het krachtige karakter van lamskoteletten, lamstoof of wildgerechten.
- ★ **Marokkaanse tajines:** roer eens een flinke lepel van deze chutney door een couscousgerecht of een kruidige tajine met kip.

## DRUIVENCHUTNEY

Een zelfgemaakte druivenchutney is de perfecte balans tussen zoet, zuur en kruidig. Dit recept heeft een totale bereidingstijd van ongeveer 30 minuten en is een absolute smaakmaker bij diverse gerechten.

**Vorbereiding:** 10 minuten

**Kooktijd:** 20 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

-  500 g pitloze druiven (rood of blauw), gehalveerd
-  1 grote sjalot of rode ui, fijngesneden
-  1 frisure appel (zoals Granny Smith), in kleine blokjes
-  2 cm verse gember, geraspt
-  2 el bruine basterdsuiker of rietsuiker
-  3 el balsamico azijn (of appelazijn)
-  1 tl kaneel
-  ½ tl mosterdzaad (optioneel, voor een fijne textuur)
-  1 el olijfolie
-  snufje zout en peper

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie in een steelpot op middelhoog vuur.
2. Fruit de sjalot en de geraspte gember ongeveer 3 minuten aan tot ze zacht zijn.
3. Voeg het mosterdzaad, de kaneel en de suiker toe.
4. Roer goed door en laat de suiker in 1 minuut licht karamelliseren.
5. Giet de balsamicoazijn erbij. Let op: dit kan even flink dampen.
6. Voeg de gehalveerde druiven en de appelblokjes toe.
7. Breng het geheel aan de kook, zet het vuur laag en laat de chutney zo'n 15 tot 20 minuten zachtjes inkoken tot een dikke, jam-achtige structuur ontstaat.
8. Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
9. Breng op smaak met een snuf zout en peper.
10. Haal de pan van het vuur en laat de chutney volledig afkoelen.
11. Tijdens het afkoelen dikt hij nog verder in.

**LEKKER BIJ:** Door het zoetzure karakter snijdt deze chutney perfect door vette en hartige smaken heen. Het is heerlijk bij:

- ★ **Kaasplankjes:** Smaakt fantastisch met harde, zoute kazen (zoals oude kaas), maar is ook een klassieke match met romige kazen zoals Brie, Camembert en pittige blauwschimmelkaas.
- ★ **Vleesgerechten:** Past uitstekend bij wild (zoals hert of wild zwijn), gebraden kalkoen, varkenshaas of kalkoenbiefstuk.
- ★ **Borrelplanken:** Serveer een schepje op een toastje met paté of rillettes.
- ★ **Curries:** Werkt erg goed als frisse tegenhanger bij een milde Indiase curry.



## GELE PAPRIKACHUTNEY

Een zelfgemaakte gele paprikachutney heeft een prachtige, zonnige kleur en een heerlijk friszoete smaak met een licht pittige ondertoon. Dit recept heeft een totale bereidingstijd van ongeveer 45 minuten en is een perfecte smaakmaker voor talloze gerechten.

**Vorbereiding:** 15 minuten

**Kooktijd:** 30 minuten



### DIT HEB JE NODIG:

-  3 grote gele paprika's, in kleine blokjes
-  1 grote sjalot of gele ui, fijngesneden
-  1 teentje knoflook, fijngehakt
-  1 rode peper (zonder zaadjes voor milde pit, met zaadjes voor pittig), fijngesneden
-  75 g suiker (of geleisuiker voor een dikkere structuur)
-  75 ml appelazijn (of witte wijnazijn)
-  1 tl kurkuma (koenjit, voor een extra diepgele kleur)
-  ½ tl gemberpoeder (of 1 cm verse geraspte gember)
-  1 el olijfolie
-  snufje zout

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie in een pan met dikke bodem op middelhoog vuur.
2. Fruit de sjalot, knoflook en rode peper ongeveer 3 minuten aan tot ze zacht en aromatisch zijn.
3. Voeg de kurkuma en het gemberpoeder toe en bak dit 1 minuut mee om de aroma's los te laten komen.
4. Voeg de blokjes gele paprika, de suiker en de appelazijn toe.
5. Roer alles goed door elkaar en breng het mengsel aan de kook.
6. Zet het vuur laag en laat de chutney zo'n 30 minuten zachtjes pruttelen zonder deksel.
7. Roer regelmatig om.
8. De paprika's moeten helemaal zacht worden en het vocht moet inkoken tot een stroperige, dikke structuur.
9. Breng op smaak met een flinke snuf zout.
10. Haal de pan van het vuur, schep de chutney in een schoon glas en laat volledig afkoelen (de chutney dikt tijdens het afkoelen nog verder in).

**LEKKER BIJ:** Het frisse en zoetzure karakter van gele paprika past uitstekend bij zowel lichte als hartige gerechten:

- ★ **Burgers & Sandwiches:** Een fantastische topping op een sappige kipburger, runderburger of een broodje gegrilde halloumi.
- ★ **Kip- en kalkoengerechten:** Smaakt geweldig naast gegrilde kipflet, kipsaté of gebraden kalkoen.
- ★ **Kaasplankjes:** Matcht perfect met jonge en belegen kazen, milde geitenkaas of een romige feta.
- ★ **BBQ & Grill:** Een ideale dipsaus voor bij gegrilde groenten, varkenshaasspiesjes of garnalen.

## EMBER-APPELCHUTNEY

Een zelfgemaakte gember-appelchutney biedt een heerlijke combinatie van frisse, zoetzure appel en de pittige, verwarmende smaak van verse gember. Dit recept heeft een totale bereidingstijd van ongeveer 40 minuten en is een fantastische smaakmaker.

**Vorbereiding:** 15 minuten

**Kooktijd:** 25 minuten



### DIT HEB JE NODIG:

-  3 grote friszure appels ( Goudreinet of Granny Smith), geschild en in kleine blokjes
-  4 cm verse gember, heel fijn geraspt (voor een flinke gemberkick)
-  1 rode ui, fijngesneden
-  1 teentje knoflook, fijngehakt
-  50 g rozijnen of krenten (optioneel, voor extra textuur en zoetheid)
-  100 g bruine basterdsuiker
-  100 ml appelazijn
-  1 tl kaneel
-  ½ tl koenjit (kurkuma, voor een mooie diepe kleur)
-  ¼ tl chilivlokken (voor een subtiele extra pittigheid)
-  1 el olijfolie of zonnebloemolie
-  snufje zout

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie in een pan met een dikke bodem op middelhoog vuur.
2. Fruit de rode ui, de geraspte gember en de knoflook zo'n 3 tot 4 minuten aan tot ze zacht en aromatisch zijn.
3. Voeg de kaneel, kurkuma en chilivlokken toe en bak dit 1 minuut mee om de specerijen te activeren.
4. Voeg de appelblokjes, de rozijnen, de bruine basterdsuiker en de appelazijn toe.
5. Roer het geheel goed door tot de suiker volledig is opgelost.
6. Breng de chutney aan de kook, zet het vuur laag en laat het mengsel zonder deksel zo'n 20 tot 25 minuten zachtjes pruttelen.
7. Roer regelmatig om te voorkomen dat de suiker aan de bodem aankeekt.
8. De appels moeten zacht zijn en het vocht moet zijn ingekookt tot een dikke, glanzende saus.
9. Breng op smaak met een snuf zout.
10. Haal de pan van het vuur, schep de chutney in een schone, gesteriliseerde pot en laat volledig afkoelen.
11. De chutney dikt tijdens het afkoelen nog verder in.

**LEKKER BIJ:** Het warme, kruidige karakter van de gember en het frisse van de appel maken deze chutney heel veelzijdig:

- ★ **Varkensvlees & Gevogelte:** De absolute klassieker. Smaakt onovertroffen bij gebraden varkenshaas, varkenskrabbetjes, kalkoen of een stevige varkenskarbonade.
- ★ **Indiase gerechten:** Een perfecte match als frisse, zoetzure dip bij papadums, samosa's of naast een pittige curry met rijst.
- ★ **Kaasplankjes:** Combineert geweldig met sterke, karaktervolle kazen zoals oude of overjarige kaas, rijpe Camembert en pittige blauwschimmelkaas.
- ★ **Herfst- en wildgerechten:** Heerlijk naast een hertenbiefstuk, wildzwijn-paté of rollade tijdens de koudere maanden.

## GROENE TOMATENCHUTNEY

Een zelfgemaakte groene tomatenchutney is de ultieme manier om onrijpe tomaten aan het einde van het seizoen om te toveren tot een smaakbom. Groene tomaten zijn van zichzelf lekker stevig en friszuur, wat zorgt voor een chutney met een heerlijke bite.

**Vorbereiding:** 15 minuten

**Kooktijd:** 45 minuten



### DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 1 kg groene (onrijpe) tomaten, in kleine blokjes
- 🍅 2 grote uien (of rode uien), fijngesneden
- 🍏 2 friszure appels (zoals Granny Smith), geschild en in blokjes
- 🧄 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 🌰 150 g rozijnen (voor een lekker zoetje tegenover het zuur)
- 🍯 200 g bruine basterdsuiker of rietsuiker
- 🍷 250 ml natuurazijn (of appelazijn)
- 🌿 1 tl pimentpoeder (allspice)
- 🌿 1 tl gemberpoeder (of 2 cm verse geraspte gember)
- 🌿 1 tl mosterdzaad
- 🌶️ ½ tl cayennepeper (voor een subtiele pittigheid)
- 🧂 snuf zout

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Neem een grote pan met een dikke bodem.
2. Doe hierin de blokjes groene tomaat, ui, appel, knoflook en de rozijnen.
3. Voeg de azijn, de bruine basterdsuiker, het mosterdzaad, piment, gemberpoeder, de cayennepeper en een flinke snuf zout toe.
4. Roer alles goed door elkaar.
5. Zet de pan op middelhoog vuur en breng het mengsel al roerend aan de kook tot de suiker volledig is opgelost.
6. Zet het vuur laag. Laat de chutney zo'n 45 minuten zachtjes pruttelen zonder deksel.
7. Roer regelmatig over de bodem om aanbranden te voorkomen.
8. De tomaten en uien moeten helemaal zacht worden en het vocht moet inkoken tot een dikke, glanzende en stroperige massa.
9. Schep de chutney gloeiend heet in schone, gesteriliseerde (weck)potten. Sluit ze direct af en zet ze op hun kop om vacuüm te trekken.
10. Laat ze volledig afkoelen.

**TIP:** Deze chutney is na het afkoelen direct lekker, maar wordt *nóg* lekkerder als je hem 1 tot 2 weken op een donkere plek laat rijpen.

**LEKKER BIJ:** Het uitgesproken friszoete en kruidige karakter van deze klassieker past uitstekend bij stevige en hartige smaken:

- ★ **Stoofpotten & stoofvlees:** Een fantastische, frisse tegenhanger bij zware winterse stoofpotten of hachee.
- ★ **Koud vlees & paté:** Traditioneel heel erg lekker bij een stuk ambachtelijke paté, rillettes, koude rollade of ham.
- ★ **Stevige kazen:** Smaakt geweldig op een kaasplank met extra beleggen of oude kaas, cheddar en biologische blauwschimmelkaas.
- ★ **Tosti's & burgers:** Geef je klassieke tosti met ham en kaas of een sappige runderburger een enorme upgrade met een flinke schep van deze chutney.

## GROENE TOMATEN-APPELCHUTNEY

Een zelfgemaakte groene tomaten-appelchutney combineert het stevige, friszure karakter van onrijpe tomaten met de zachte, fruitige zoetheid van appel. Dit is de ultieme herfstklassieker om de laatste tomaten van het seizoen te oogsten en te verwerken.

**Vorbereiding:** 15 minuten

**Kooktijd:** 40 minuten



### DIT HEB JE NODIG:

- 500 g groene (onrijpe) tomaten, in kleine blokjes
- 500 g friszure appels (zoals Goudreinet of Granny Smith), geschild en in blokjes
- 2 uien (of rode uien), fijngesneden
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 cm verse gember, geraspt
- 100 g rozijnen, grof gehakt
- 175 g bruine basterdsuiker
- 200 ml appelazijn (of natuurazijn)
- 1 tl kaneel
- 1 tl mosterdzaad
- ½ tl kruidnagelpoeder (of 2 hele kruidnagels, later te verwijderen)
- snufje zout en zwarte peper

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Doe de blokjes groene tomaat, appel, ui, knoflook en de geraspte gember in een grote pan met een dikke bodem.
2. Voeg de appelazijn, bruine basterdsuiker, rozijnen, kaneel, het mosterdzaad, het kruidnagelpoeder en een snuf zout en peper toe.
3. Roer alles goed door elkaar.
4. Zet de pan op middelhoog vuur.
5. Breng het mengsel al roerend aan de kook tot de suiker volledig is opgelost.
6. Zet het vuur laag.
7. Laat de chutney zo'n 35 tot 40 minuten zachtjes pruttelen zonder deksel.
8. Roer regelmatig over de bodem om te voorkomen dat de suikers aanbranden.
9. De tomaten en appels moeten volledig zacht worden en het vocht moet inkoken tot een dikke, stroperige structuur.
10. Schep de chutney kokend heet in schone, gesteriliseerde potten.
11. Sluit ze direct af en laat ze ondersteboven afkoelen om ze vacuüm te trekken.

**TIP:** Laat de chutney minstens een week in de pot rusten voor gebruik; de smaken trekken dan dieper in elkaar, waardoor het zuur zachter wordt.

**LEKKER BIJ:** Het gelaagde, friszoete en diep kruidige karakter van deze chutney is een perfecte smaakversterker bij:

- ★ **Kaasplankjes:** Dit is een absolute winnaar bij scherpe, Engelse Cheddar, oude brokkelkaas, en zachte, romige kazen zoals Brie of Camembert.
- ★ **Varkensvlees & rollades:** Smaakt fantastisch naast een klassieke varkensrollade, gebraden varkenshaas of warme achterham.
- ★ **Indische & Aziatische gerechten:** Werkt uitstekend als zoetzure relish bij een milde groentecurry, rijstschotels of knapperige samosa's.
- ★ **Herfst- en winterkost:** Geef een stampot (zoals hutspot) of een stevige hachee een frisse, fruitige oppepper met een flinke schep van deze chutney.

## INDIASE KASUNDI CHUTNEY

Een authentieke Indiase Kasundi (oorspronkelijk uit Bengalen) is geen standaard zoete chutney, maar een pittige, scherpe en gefermenteerde mosterdchutney. Dit recept heeft een totale bereidingstijd van ongeveer 35 minuten en is een absolute smaaksensatie voor liefhebbers van pittig eten.

**Vorbereiding:** 15 minuten

**Kooktijd:** 20 minuten



### DIT HEB JE NODIG:

-  50 g zwart of bruin mosterdzaad
-  50 g geel mosterdzaad
-  4 cm verse gember, grof gehakt
-  6 teentjes knoflook, gepeld
-  3 tot 5 groene chilipepers (bijv. vogeloog-pepers), afhankelijk van de gewenste pittigheid
-  100 ml mosterdolie (essentieel voor de authentieke, scherpe smaak) of zonnebloemolie
-  100 ml witte wijnazijn of appelazijn
-  1 tl kurkuma (koenjit)
-  1 tl rode chilipoeder (of paprikapoeder voor minder pit)
-  1 tl suiker
-  1 tl zout

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Doe het zwarte en gele mosterdzaad in een kommetje met een klein beetje warm water en laat dit 10 minuten weken.
2. Dit activeert de mosterdsmaak en maakt het malen makkelijker.
3. Giet het mosterdzaad af.
4. Doe de zaadjes samen met de gember, knoflook, groene chilipepers en de helft van de azijn in een blender of keukenmachine.
5. Maal het geheel tot een gladde, dikke pasta.
6. Verhit de mosterdolie in een pan met een dikke bodem op middelhoog vuur tot de olie begint te roken (dit haalt de bittere smaak uit de mosterdolie).
7. Zet het vuur direct laag.
8. Voeg de kurkuma en het chilipoeder toe en roer 30 seconden door.
9. Voeg de gemaakte mosterd-chilipasta toe aan de pan.
10. Bak dit zo'n 5 minuten mee op laag vuur, terwijl je constant blijft roeren.
11. Voeg daarna de rest van de azijn, de suiker en het zout toe.
12. Laat de Kasundi nog 10 tot 15 minuten zachtjes pruttelen tot de olie zich begint te scheiden van de pasta en naar de oppervlakte drijft.
13. Haal de pan van het vuur en laat de chutney volledig afkoelen in een schone glas- of weckpot.

**TIP:** Kasundi wordt net als goede wijn lekkerder met de tijd. Als je hem een paar dagen tot een week in de koelkast laat rusten, ontwikkelen de smaken zich tot een harmonieus, scherp geheel.

**LEKKER BIJ:** Kasundi is de ultieme dip en marinade vanwege zijn diepe, scherpe en hartige karakter:

- ★ **Gefrituurde snacks:** De absolute nummer één metgezel voor Indiase snacks zoals *samosa's*, *pakora's* (gefrityurde groenten) of viskoekjes.
- ★ **Marineren & grillen:** Gebruik het als marinade voor kipspiesjes, stevige vis (zoals zalm) of paneer voordat het de grill of barbecue op gaat.
- ★ **Wraps & sandwiches:** Smeer een dun laagje Kasundi op een katha rol, wrap of sandwich met gegrilde kip en verse groenten.
- ★ **Aardappelgerecht:** Smaakt fantastisch naast of door een flinke portie geroosterde aardappelen of frites.

## KERSENCHUTNEY

Een zelfgemaakte kersenchutney heeft een diepe, robijnrode kleur en een heerlijk rijke smaak waarin het zoete van de kersen perfect contrasteert met het frisse van azijn en warme specerijen. Dit recept tilt elk gerecht naar een hoger niveau.

**Voorbereiding:** 15 minuten (vooral het ontpitten)

**Kooktijd:** 20 minuten



### DIT HEB JE NODIG:

-  500 g kersen (vers of uit de diepvries), ontpit en gehalveerd
-  1 rode ui, fijngesneden
-  1 teentje knoflook, fijngehakt
-  2 cm verse gember, geraspt
-  75 g bruine basterdsuiker of rietsuiker
-  75 ml balsamico azijn (of rode wijnazijn)
-  1 tl kaneel
-  ¼ tl kruidnagelpoeder
-  ¼ tl chilivlokken (voor een subtiele, warme pit)
-  1 el olijfolie
-  snufje zout

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie in een pan met een dikke bodem op middelhoog vuur.
2. Fruit de rode ui, knoflook en geraspte gember zo'n 3 tot 4 minuten aan tot ze zacht en glazig zijn.
3. Voeg de kaneel, het kruidnagelpoeder en de chilivlokken toe.
4. Bak dit 1 minuut mee om de warme aroma's los te laten komen.
5. Voeg de gehalveerde kersen, de bruine suiker en de balsamicoazijn toe.
6. Roer het geheel goed door tot de suiker volledig is opgelost.
7. Breng de chutney aan de kook, zet het vuur laag en laat het mengsel zonder deksel zo'n 15 tot 20 minuten zachtjes pruttelen.
8. Roer regelmatig om.
9. De kersen moeten zacht worden en het vocht moet inkoken tot een dikke, glanzende en stroperige saus.
10. Breng op smaak met een snufje zout.
11. Haal de pan van het vuur, schep de kersenchutney in een schone pot en laat volledig afkoelen.
12. Tijdens het afkoelen dikt de chutney nog flink in.

**LEKKER BIJ:** Het diepe, zoetzure fruitkarakter van kersen vormt een fantastische combinatie met rijke, vette en hartige smaken:

- ★ **Eend & wild:** Dit is de ultieme klassieker. Smaakt fenomenaal bij een tamme eendenborstfilet, hertenbiefstuk of wildzwijn-paté.
- ★ **Kaasplankjes:** Vormt een prachtig contrast met romige en zoute kazen. Denk aan rijpe Camembert, Brie, romige geitenkaas of een intense blauwschimmelkaas (zoals Roquefort).
- ★ **Varkensvlees & gevogelte:** Geef een gebraden varkensrollade, varkenshaas of kalkoen met kerst een extra feestelijke touch met deze chutney.
- ★ **Gegrild vlees (BBQ):** Werkt verrassend goed als luxe relish op een burger of naast gegrilde lamskoteletjes.

## KERSEN-UIENCHUTNEY

Hier is een heerlijk recept voor kersen-uienchutney. Deze chutney combineert het zoete van kersen met het hartige van uien en een licht zuurtje van azijn.

**Vorbereidingstijd:** 15 minuten (schoonmaken en snijden)

**Bereidingstijd:** 35 minuten (inkoken)

### DIT HEB JE NODIG:

-  500 g kersen (vers ontpit, of uit de diepvries)
-  2 grote rode uien (in fijne halve ringen)
-  100 ml rode wijnazijn
-  150 g geleisuiker (of bruine basterdsuiker)
-  1 el gember (vers geraspt)
-  1 teentje knoflook (fijngesneden)
-  1 kaneelstokje,
-  1 mespuntje chilivlokken (voor wat pit),
-  snufje zout en zwarte peper
-  1 el olijfolie

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie in een pan met een dikke bodem.
2. Fruit de rode uien, gember en knoflook op laag vuur in ongeveer 10 minuten zacht en glazig.
3. Voeg de kersen, rode wijnazijn, suiker, het kaneelstokje en de chilivlokken toe.
4. Roer alles goed door elkaar.
5. Breng het mengsel aan de kook.
6. Zet het vuur daarna laag en laat de chutney zo'n 25 tot 30 minuten zachtjes pruttelen zonder deksel.
7. Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
8. De chutney is klaar als deze dik en stroperig is (zoals dunne jam).
9. Haal het kaneelstokje eruit.
10. Breng op smaak met een snufje zout en peper.
11. Giet de hete chutney in gesteriliseerde glazen potten, draai het deksel erop en laat ze ondersteboven afkoelen. Eenmaal geopend is de chutney een paar weken houdbaar in de koelkast.

**LEKKER BIJ:** Deze chutney is ontzettend veelzijdig en past perfect bij:

- ★ **Kaasplankjes:** Smaakt fantastisch bij romige kazen zoals brie en camembert, maar ook bij pittige blauwschimmelkaas of oude kaas.
- ★ **Vleesgerechten:** Ideaal naast gegrild varkensvlees, eendenborst, wildgerechten, paté, of kalkoen.
- ★ **BBQ & burgers:** Gebruik het als een luxe topping op een sappige runder- of vegetarische burger.
- ★ **Borrelhapjes:** Heerlijk op een crostini of toastje met zachte geitenkaas.



## KIWICHUTNEY

Hier is een heerlijk recept voor een zoetzure en licht pittige kiwichutney, ideaal om een overschot aan kiwi's mee op te maken.

**Vorbereiding:** 15 minuten (schillen en snijden)

**Kooktijd:** 25 tot 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 4 kiwi's (rijp maar nog stevig, geschild en in blokjes)
- 1 zoete ui of sjalot (fijngesneden)
- 1 teentje knoflook (fijngesneden)
- 1 cm verse gember (geraspt)
- ½ rode peper (fijngesneden, zonder zaadjes voor milde pit)
- 75 ml witte wijnazijn of appelazijn
- 75 gram basterdsuiker (of geleisuiker als je het dikker wilt)
- snufje zout
- handje rozijnen (optioneel, voor extra textuur)

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

Doe de azijn, suiker, ui, knoflook, gember, rode peper en een snuf zout in een steelpan.

Breng dit langzaam aan de kook tot de suiker volledig is opgelost.

Zet het vuur laag en laat dit mengsel zo'n 20 tot 25 minuten zachtjes pruttelen.

De uien moeten zacht zijn en het vocht moet stroperig inkoken.

Voeg de kiwiblokjes (en eventueel de rozijnen) toe aan de pan.

Laat het geheel nog 5 minuten zachtjes meekoken tot de kiwi zacht is, maar niet volledig tot pap is gekookt.

Giet de hete chutney in een brandschone, gesteriliseerde glazen pot.

Draai het deksel erop en laat de pot ondersteboven afkoelen.

**TIP:** de smaak is *nóg* lekkerder als je het een paar dagen laat staan!

**LEKKER BIJ:** Het zoetzure en frisse karakter van kiwi past perfect bij vette, hartige of juist pittige gerechten.

Probeer het eens bij:

- ★ **Indiase curry's & papadums:** Als frisse tegenhanger van een pittige curry.
- ★ **Gevogelte en vlees:** Smaakt fantastisch bij gegrilde kip, varkenshaas of kalkoen.
- ★ **Op een kaasplankje:** Heerlijk in combinatie met oude kazen, romige brie of pittige blauwe schimmelkaas.
- ★ **Bij de BBQ of op een burger:** Als smaakmaker op een (vegetarische) burger of naast gegrilde groenten



## KIWI-KOMKOMMERCHUTNEY

Hier is een verrassend fris en zomers recept voor kiwi-komkommerchutney. De komkommer geeft deze chutney een extra knapperige textuur en een lichte, verfrissende smaak die perfect samengaat met de zoetzure kiwi.

**Voorbereiding:** 15 minuten

(schillen, zaadlijsten verwijderen en snijden)

**Kooktijd:** 20 tot 25 minuten



### DIT HEB JE NODIG:

- 3 kiwi's (geschild en in kleine blokjes)
- ½ komkommer (geschild, zaadlijsten verwijderd en in kleine blokjes)
- 1 kleine sjalot (fijngesneden)
- 1 teentje knoflook (geperst)
- 1 cm verse gember (fijngeraspt)
- ½ rode of groene peper (fijngesneden, voor een subtiele kick)
- 60 ml appelazijn (of witte wijnazijn)
- 60 g rietsuiker (of basterdsuiker)
- 3 blaadjes verse munt (fijngesneden, optioneel voor extra frisheid)
- snufje zout

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de komkommer in de lengte door de helft en schraap de waterige zaadlijsten eruit met een lepel.
2. Snijd het vruchtvlees in heel fijne blokjes.
3. Breng de appelazijn, suiker, sjalot, knoflook, gember, peper en een snuf zout in een steelpan aan de kook.
4. Laat dit op laag vuur zo'n 10 tot 15 minuten zachtjes inkoken tot een licht stroperige siroop.
5. Voeg de blokjes kiwi en komkommer toe aan de pan.
6. Laat het geheel nog 8 tot 10 minuten zachtjes pruttelen.
7. De komkommer moet zijn knapperigheid behouden en de kiwi moet net zacht worden (kook het niet tot snot).
8. Haal de pan van het vuur en roer er eventueel de verse munt doorheen.
9. Giet de hete chutney in een schone glazen pot en sluit deze direct af.
10. Laat afkoelen en bewaar in de koelkast.

**LEKKER BIJ:** Door de toevoeging van komkommer is deze variant nóg frisser dan de klassieke kiwichutney. Het smaakt geweldig bij:

- ★ **Vis en zeevruchten:** Een absolute winnaar bij gegrilde zalm, witvis, garnalenspiesen of krabkoekjes.
- ★ **Aziatische gerechten:** Perfect als dipsaus bij loempia's, samosa's of over een frisse Thaise noedelsalade.
- ★ **Lichte vleessoorten:** Past uitstekend bij gegrilde kipfilet of kalkoen van de barbecue.
- ★ **Taco's en wraps:** Gebruik het als een zoetzure salsa op een taco met vis of krokante kip.
- ★ **Jonge en geitenkaas:** Heerlijk op een toastje met romige geitenkaas of jonge boerenkaas.

## KIWIBES-CHUTNEY

Hier is een uniek recept voor kiwibes-chutney. Omdat kiwibessen een zachtere schil hebben en wat zoeter en aromatischer zijn dan gewone kiwi's, hoeft je ze niet te schillen. Dit geeft de chutney een prachtige structuur en een heerlijke, diepe smaak.

**Voorbereiding:** 10 minuten (wassen en halveren)

**Kooktijd:** 20 minuten



### DIT HEB JE NODIG:

-  250 g kiwibessen (gewassen, kroontjes verwijderd en gehalveerd)
-  1 kleine rode ui (fijngesneden, voor een mooi kleurcontrast)
-  1 teentje knoflook (fijngesneden)
-  1 cm verse gember (geraspt)
-  ½ rode peper (fijngesneden, zonder zaadjes)
-  60 ml appelazijn
-  60 g bruine basterdsuiker (geeft een lekkere karamelachtige ondertoon)
-  ¼ tl koekkruiden of kaneel (past perfect bij het herfstige karakter van kiwibessen)
-  snufje zout

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Breng de appelazijn, bruine suiker, rode ui, knoflook, gember, rode peper, koekkruiden en een snuf zout in een steelpan aan de kook.
2. Laat dit zo'n 10 minuten zachtjes pruttelen totdat de uien zacht zijn en het vocht begint in te dikken.
3. Voeg de gehalveerde kiwibessen toe aan de pan.
4. Laat het geheel nog 8 tot 10 minuten op laag vuur meekoken.
5. Druk tijdens het roeren met een houten lepel een paar kiwibessen zachtjes kapot zodat de saus mooi bindt, maar laat er ook genoeg heel voor de structuur.
6. Giet de chutney in een gesteriliseerde pot en sluit deze goed af.
7. Laat de chutney volledig afkoelen.
8. In de koelkast blijft deze chutney zeker 2 tot 3 weken goed.

**LEKKER BIJ:** Kiwibessen zijn een echt seizoensproduct (vaak verkrijgbaar in de nazomer en herfst). Deze chutney heeft een warme, rijke smaak die uitstekend past bij:

- ★ **Wild en herfstgerechten:** Een fantastische begeleider van hertenbiefstuk, eendenborst, wildzwijn of rollade.
- ★ **Stevige kazen:** Combineert goddelijk met oude brokkelkaas, rijpe camembert of een pittige blauwschimmelkaas zoals Roquefort.
- ★ **Paté en charcuterie:** Heerlijk op een borrelplank naast een goede boerenpaté, rillettes of droge worst.
- ★ **Vegetarische herfstgerechten:** Erg lekker bij gerechten met paddenstoelen, geroosterde pompoen of een hartige notenbrood.

## KNOFLOOK-DADELCHUTNEY

Hier is een recept voor een rijke, stroperige en diep aromatische knoflook-dadelchutney. De combinatie van de van nature zoete, zachte dadels met de pittige, hartige knoflook zorgt voor een intense smaakbom die perfect past bij hartige gerechten.

**Voorbereiding:** 15 minuten

(ontpitten, snijden en knoflook pellen)

**Kooktijd:** 20 tot 25 minuten



### DIT HEB JE NODIG:

- 200 g dadels (bij voorkeur zachte Medjool dadels, ontpit en in stukjes)
- 1 hele bol knoflook (alle teentjes gepeld en in dunne plakjes of fijngesneden)
- 1 grote rode ui (fijngesneden)
- 1 cm verse gember (fijngeraspt)
- 1 rode peper (fijngesneden, met of zonder zaadjes naar smaak)
- 100 ml appelazijn (of balsamicoazijn voor een diepere, donkere smaak)
- 50 g bruine basterdsuiker (minder dan bij andere chutneys, omdat dadels al erg zoet zijn)
- 1 tl komijnpoeder (djinten)
- ½ tl korianderpoeder (ketoembar)
- snufje zout

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie in een steelpan op laag tot middelhoog vuur.
2. Voeg de fijngesneden ui en de plakjes knoflook toe.
3. Laat dit zo'n 5 tot 8 minuten heel zachtjes bakken tot de knoflook en ui zacht, glazig en licht zoet zijn.
4. Let op dat de knoflook niet bruin of bitter wordt.
5. Voeg de gember, rode peper, komijnpoeder en korianderpoeder toe en bak dit 1 minuut mee tot de aroma's vrijkomen.
6. Voeg de azijn, bruine suiker, stukjes dadel en een snuf zout toe.
7. Breng het geheel aan de kook en zet het vuur daarna direct laag.
8. Laat de chutney 15 minuten zachtjes pruttelen.
9. De dadels zullen uit elkaar vallen en samen met de azijn veranderen in een dikke, glanzende, stroperige massa.
10. Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
11. Schep de hete chutney in een gesteriliseerde glazen pot, sluit direct af en laat ondersteboven afkoelen.
12. In de koelkast blijft deze chutney zeker 3 tot 4 weken goed.

**TIP:** Als de chutney te dik wordt, voeg dan een klein scheutje water toe.

**LEKKER BIJ:** Deze chutney is heel rijk en krachtig van smaak. Het zoet-hartige profiel tilt zwaardere en zoute gerechten naar een hoger niveau:

- ★ **Kaasplanken met sterke kazen:** De ultieme partner voor pittige blauwschimmelkaas (zoals Stilton of Gorgonzola), oude brokkelkaas of gerijpte geitenkaas.
- ★ **Lams- en rundvlees:** Smaakt fantastisch naast **gegrilde lamskoteletten**, stoofvlees of een biefstuk.
- ★ **Marokkaanse en Midden-Oosterse tajines:** Roer op het einde een lepel door een tajine met kip of kikkererwten voor extra diepte.
- ★ **Hartige snacks:** Een geweldige dip voor samosa's, bladerdeeghapjes met gehakt of gegrilde halloumi.
- ★ **Op een luxe burger:** Vervang de traditionele ketchup eens door een dun laagje van deze chutney op een burger met bacon en geitenkaas.

## KOKOSCHUTNEY

Hier is een recept voor een authentieke, frisse en romige Zuid-Indiase kokoschutney (ook wel *Nariyal Chutney* genoemd). In tegenstelling tot de fruitchutneys die je lang moet koken, is deze variant in een handomdraai klaar en wordt hij koud of op kamertemperatuur geserveerd.

**Vorbereiding:** 10 minuten  
(malen en kruiden klaarmaken)  
**Kooktijd (tarka):** 2 minuten



### DIT HEB JE NODIG:

- 100 g geraspte kokos (vers is het lekkerst, maar gedroogde kokosrasp geweekt in wat warm water werkt ook prima)
- 2 el geroosterde kikkererwten (chana dal, optioneel voor binding en binding)
- 1 of 2 groene pepers (fijngesneden)
- 1 cm verse gember (geschild)
- 4 takjes verse koriander (optioneel, voor een frisse smaak en groene kleur)
- ½ limoen, sap (of een klein beetje tamarindepasta)
- snuf zout
- 60 - 80 ml water (om te blenden)

### voor de 'tarka' (de aromatische olie-topping):

- 1 el olie (kokosolie of zonnebloemolie)
- 1 tl mosterdzaad
- 1 tl droge witte linzen (urad dal, optioneel voor extra crunch)
- 1 gedroogde rode peper (in stukjes gebroken)
- 10 verse kerrieblaadjes (curry leaves - onmisbaar voor de authentieke smaak!)

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Doe alle ingrediënten voor de chutney-basis (kokos, kikkererwten, groene peper, gember, koriander, limoensap en zout) in een blender of keukenmachine.
2. Voeg een klein scheutje water toe en maal het geheel tot een gladde, maar nog licht korrelige pasta.
3. Voeg extra water toe als het te dik blijft.
4. Schep de chutney in een schaaltje.
5. **De tarka maken:**
6. Verhit de olie in een klein pannetje op middelhoog vuur.
7. Voeg het mosterdzaad toe.
8. Zodra de zaadjes beginnen te springen en knetteren, voeg je de linzen, de gedroogde rode peper en de kerrieblaadjes toe.
9. Bak dit geheel zo'n 30 tot 60 seconden tot de kerrieblaadjes knapperig zijn en de linzen goudbruin.
10. Giet deze gloeiend hete, aromatische olie met de kruiden direct over de kokoschutney in het schaaltje.
11. Roer het eventueel voor het serveren door elkaar.

**LEKKER BIJ:** Kokoschutney is de ultieme frisse en verkoelende begeleider van milde tot zeer pittige gerechten. Het smaakt fantastisch bij:

- ★ **Zuid-Indiase klassiekers:** De absolute nummer één combinatie met idli's (gestoomde rijstkoekjes), dosa's (knapperige linzenpannenkoeken) en vada's (hartige donuts).
- ★ **Curry's:** Ideaal als verkoelend bijgerecht naast een pittige Indiase of Sri Lankaanse curry.
- ★ **Gegrild vlees en vis:** Een heerlijke, romige match met tandoori kip, kipspiesjes of gegrilde garnalen.
- ★ **Rijstgerechten:** Geef een simpele citroenrijst of geurige biryani direct een smaak-boost met een flinke schep van deze chutney.

## KOMKOMMERCHUTNEY

Hier is een heerlijk recept voor een frisse en kruidige Indische-stijl komkommerchutney.

**Vorbereiding:** 30 minuten (zouten & uitlekken)

**Kooktijd:** 15 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

-  2 komkommers
-  1 grote ui (gesnipperd)
-  2 tenen knoflook (fijngesneden)
-  100 g rietsuiker (of basterdsuiker)
-  150 ml ciderazijn (of witte wijnazijn)
-  1 el geraspte verse gember
-  1 tl kurkuma (koenjit)
-  1 tl mosterdzaad
-  ½ tl chilipoeder (of een fijngehakt rood pepertje voor meer pit)
-  1 el maïzena (gemengd met 1 el koud water)
-  1 el zout (voor het ontvochten)

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Was de komkommers, halveer ze in de lengte en schraap met een lepel de waterige zaadlijsten eruit.
2. Rasp de komkommer grof of snijd in kleine blokjes.
3. Bestrooi de stukjes met het zout en laat ze 30 minuten uitlekken in een vergiet.
4. Spoel ze daarna kort af met koud water en knijp het overtollige vocht er goed uit met een schone theedoek.
5. Verhit een klein scheutje olie in een steelpan.
6. Fruit de ui, knoflook en gember zo'n 3 minuten aan op middelhoog vuur tot ze zacht zijn.
7. Voeg de kurkuma, het chilipoeder en het mosterdzaad toe en bak dit 1 minuut mee tot de aroma's vrijkomen. Giet de azijn en de suiker erbij.
8. Breng aan de kook en roer tot de suiker volledig is opgelost.
9. Voeg het maïzenapapje al roerend toe aan de kokende azijn en laat het 1 minuut zachtjes doorkoken tot de vloeistof indikt.
10. Roer de uitgeknepen komkommer door het mengsel en laat het geheel nog 2 tot 3 minuten zachtjes pruttelen.
11. Giet de hete chutney in een brandschone, gesteriliseerde glazen pot, sluit direct af en laat ondersteboven afkoelen.

**LEKKER BIJ:** Door de frisse, zoetzure en licht pittige smaak is deze chutney een ontzettend veelzijdige smaakmaker:

- ★ **Indische & Aziatische gerechten:** Perfect als frisse tegenhanger bij pittige curry's, rijsttafels of knapperige papadums.
- ★ **Op de borrelplank:** Smaakt fantastisch in combinatie met oude kaas, kaascroutons, camembert of paté.
- ★ **Bij de barbecue:** Een heerlijke frisse topping voor op een gegrilde hamburger, een broodje pulled pork of bij gegrilde kip.
- ★ **Op een sandwich:** Geeft een simpele tosti of een broodje met kipfilet en jonge kaas direct een culinaire upgrade.



## KORIANDERCHUTNEY

Hier is een recept voor een authentieke, superfrisse Korianderchutney (ook wel bekend als *Dhaniya Chutney*), die je niet hoeft te koken.

**Vorbereiding:** 10 minuten

**Kooktijd:** 0 minuten (alles gaat rauw de blender in)

### DIT HEB JE NODIG:

- 50 g verse koriander (inclusief de steeltjes, want die hebben de meeste smaak!)
- 10 g verse muntblaadjes (optioneel, voor extra frisheid)
- 1 of 2 groene chilipepers (zoals jalapeño of rawit, grof gehakt)
- 2 tenen knoflook
- 1 cm verse gember (geschild en in stukjes)
- 2 el citroen- of limoensap (dit behoudt ook de felgroene kleur)
- ½ tl geroosterd komijnpoeder (djinten)
- ½ tl zout (naar smaak)
- 2 tot 3 el koud water (om het blenden makkelijker te maken)

**MATERIAAL:** blender, schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Was de koriander en de munt grondig om eventueel zand te verwijderen.
2. Schud het overtollige water er goed uit.
3. Snijd de grove onderkant van de koriandersteeltjes af, maar laat de rest van de steeltjes zitten.
4. Hak de koriander en munt grof zodat de blender het makkelijker pakt.
5. Doe de koriander, munt, chilipeper, knoflook, gember, het citroensap, komijnpoeder en zout in een blender of kleine keukenmachine.
6. Voeg eerst 2 el water toe.
7. Blend het geheel tot een gladde, dikke, felgroene saus.
8. Is de chutney te dik of pakt de blender de ingrediënten niet?
9. Voeg dan nog een klein scheutje water toe.
10. Breng eventueel extra op smaak met een snufje zout of een extra drupje citroensap.
11. Giet het in een schaaltje en zet tot gebruik afgedekt in de koelkast.

**LEKKER BIJ:** Deze chutney is dé ultieme frisse, pittige oppepper voor heel veel gerechten:

- ★ **Indische snacks zoals Samosa's & Pakora's:** Dit is de klassieke dipsaus die je standaard bij Indiase voorgerechten en gefrituurde snacks krijgt.
- ★ **Gegrild vlees en vis:** Waanzinnig lekker als sausje bij gegrilde kipspiesjes (zoals kip tandoori), lamskoteletten of een stuk gegrilde witvis.
- ★ **Wraps en taco's:** Gebruik het als een pittige, kruidige dressing op een wrap met bonen, kip of falafel.
- ★ **Curry's en rijstgerechten:** Schep een flinke lepel naast een milde biryani of romige curry om een frisse smaakexplosie aan je hapje te geven.
- ★ **Loaded fries of nacho's:** Druppel de chutney over een bord nacho's of frietjes met gesmolten kaas voor een unieke twist.



## KRUISBESSENCHUTNEY

**Kruisbessenchutney** ook wel klapbessenchutney genoemd is een absolute klassieker. Kruisbessen zijn van nature lekker stevig en behoorlijk zuur. Wanneer je ze inkookt met suiker, azijn en specerijen, breken de besjes open en ontstaat er een perfecte, rinse (zoet-zure) structuur. Dit is misschien wel een van de beste fruitsoorten om chutney van te maken!



**Voorbereiding:** 10 minuten (schoonmaken)

**Kooktijd:** 25 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

-  500 g kruisbessen (vers, groen of rood, schoongemaakt)
-  3 sjalotjes (fijngesnipperd, voor een milde uiensmaak)
-  150 ml appelazijn
-  175 g bruine basterdsuiker (kruisbessen hebben flink wat suiker nodig om het zuur te balanceren)
-  2 cm verse gember (fijngeraspt)
-  1 teentje knoflook (fijnggehakt)
-  1 tl geel mosterdzaad
-  ½ tl koek- of speculaaskruiden (voor een warme diepgang)
-  snufje chilivlokken
-  1 el zonnebloemolie

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Was de kruisbessen en verwijder de harde steeltjes en de bruine kroontjes aan de onderkant (dit gaat het makkelijkst met een klein schaartje).
2. Verhit de zonnebloemolie in een kookpan met een dikke bodem.
3. Fruit de gesnipperde sjalotjes, knoflook en geraspte gember 3 tot 4 minuten op laag vuur tot ze zacht en glazig zijn.
4. Voeg het mosterdzaad, de koekkruiden en de chilivlokken toe.
5. Bak dit 1 minuut mee tot de geuren goed vrijkomen.
6. Voeg de schoongemaakte kruisbessen, de appelazijn en de bruine basterdsuiker toe.
7. Roer alles goed door elkaar op middelhoog vuur tot de suiker volledig is opgelost.
8. Breng het mengsel aan de kook, zet het vuur daarna direct laag en laat de chutney zonder deksel zo'n 20 tot 25 minuten zachtjes pruttelen.
9. De kruisbessen zullen openbarsten en hun natuurlijke pectine zorgt ervoor dat de chutney prachtig indikt tot een glanzende, stroperige massa.
10. Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
11. Schep de chutney kokend heet in schone, gesteriliseerde glazen potten.
12. Sluit de potten direct af en laat ze ondersteboven volledig afkoelen.

**LEKKER BIJ:** Kruisbessenchutney heeft een heel kenmerkend, verfrissend zuurtje dat fantastisch samengaat met vette en hartige gerechten:

- ★ **Vette vis:** De absolute topcombinatie! Smaakt waanzinnig goed bij warm- of koud gerookte makreel, gebakken haring of gegrilde zalm. Het zuur van de bes snijdt perfect door het vette van de vis heen.
- ★ **Varkensvlees:** Net als appelmoes past deze chutney fantastisch bij varkenshaas, een krokant gebakken varkenskarbonade of langzaam gegaard buikspek.
- ★ **Kaasplank:** Een heerlijke **tegenhanger bij romige, vette kazen zoals Camembert**, Brie de Meaux, of juist een milde, jonge schapenkaas.
- ★ **Indiase curry's:** Doet door zijn friszure karakter erg denken aan een Indiase mango- of limoenchutney. Heerlijk naast een milde kip korma of een linzencurry (dahl).

## MANDARIJN-GEMBERCHUTNEY

Hier is een verrassend, heerlijk recept voor een pittige mandarijn-gemberchutney. Deze chutney combineert het zoete en sappige van mandarijnen perfect met het frisse zuur van azijn en de warme scherpte van gember en chili.

**Voorbereiding** 15 minuten (pellen en snijden)

**Kooktijd:** 25 minuten



### DIT HEB JE NODIG:

-  500 g mandarijnen (ca. 6-7 stuks, gepeld en partjes gehalveerd; haal eventuele pitjes weg)
-  1 grote rode ui (fijngesneden)
-  1 rode chilipeper (fijngesneden, zonder zaadjes voor milde pit)
-  2 el verse gember (fijn geraspt)
-  1 teen knoflook (geperst)
-  50 g rozijnen of gedroogde cranberry's (voor extra textuur)
-  100 g bruine rietsuiker
-  100 ml appelciderazijn (of wittewijnazijn)
-  1 tl gele mosterdzaadjes
-  ½ tl kaneel
-  snufje zout

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een klein scheutje olie in een steelpan op middelhoog vuur.
2. Fruit de rode ui, chilipeper, geraspte gember en knoflook ongeveer 3 tot 4 minuten aan tot de ui zacht is.
3. Voeg de mosterdzaadjes en de kaneel toe.
4. Bak dit 1 minuut mee tot de aroma's heerlijk vrijkomen.
5. Voeg de stukjes mandarijn, rozijnen (of cranberry's), rietsuiker, appelciderazijn en een snufje zout toe.
6. Roer goed door tot de suiker volledig is opgelost.
7. Breng het geheel aan de kook.
8. Zet het vuur daarna laag en laat de chutney zo'n 20 minuten zachtjes inkoken zonder deksel.
9. Roer regelmatig om te voorkomen dat de suiker aankookt.
10. De mandarijnen vallen langzaam uit elkaar en het mengsel dikt in tot een mooie, glanzende stroperige structuur.
11. Proef de chutney (pas op, heet!).
12. Wil je hem iets zuurder, voeg dan een drupje extra azijn toe.
13. Giet de hete chutney in een gesteriliseerde glazen pot, sluit direct af en laat ondersteboven afkoelen.
14. Na opening is de chutney zo'n 2 tot 3 weken houdbaar in de koelkast.

**LEKKER BIJ:** Het zoetzure en winterse karakter van mandarijnen maakt deze chutney een fantastische smaakmaker bij:

- ★ **De kaasplank:** Een absolute topper bij **romige kazen** zoals brie, camembert of een pittige blauwschimmelkaas (zoals Roquefort). Het frisse van de mandarijn snijdt prachtig door het vette van de kaas.
- ★ **Gevogelte & Wild:** Smaakt geweldig als compote of laksaus bij gegrilde kip, eendenborst, kalkoen of wildgerechten (zoals hert).
- ★ **Paté en terrines:** Een klassieke Franse combinatie; de frisse mandarijnsmaak vormt een perfect contrast met de rijke, volle smaak van een romige paté.
- ★ **Indische rijsttafel of couscous:** Heerlijk naast een milde kipcurry of een kruidig couscousgerecht met rozijnen.
- ★ **Tosti's:** Geef een tosti met ham en extra beleggen kaas een winterse, gastronomische upgrade door er een dun laagje mandarijnchutney op te smeren.

## MANGOCHUTNEY

Hier is het ultieme recept voor een klassieke, zoetzure en licht pittige Indiase mangochutney. Dit is wereldwijd misschien wel de meest geliefde chutneyvariant. Deze chutney is lekker op een broodje of als bijgerecht, maar ook komt ook heerlijk tot zijn recht in een salade.

**Vorbereiding:** 15 minuten (schillen & snijden)

**Kooktijd:** 30 minuten



### DIT HEB JE NODIG:

- 2 grote rijpe mango's (geschild, ontpit en in blokjes van ca. 1 cm)
- 1 middelgrote ui (fijngesneden)
- 2 tenen knoflook (geperst)
- 2 el verse gember (fijn geraspt)
- 1 rode chilipeper (fijngesneden, met of zonder zaadjes voor de gewenste pittigheid)
- 150 ml appelciderazijn (of witte wijnazijn)
- 150 g rietsuiker (of basterdsuiker)
- 1 tl nigellazaad (ook wel *kalonji* of zwarte komijn genoemd – optioneel, maar erg authentiek)
- ½ tl garam masala
- ½ tl kurkuma (koenjit)
- snufje zout

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een klein scheutje olie in een steelpan op middelhoog vuur.
2. Fruit de ui, knoflook, geraspte gember en chilipeper ongeveer 4 tot 5 minuten aan tot de ui zacht en glazig is.
3. Voeg het nigellazaad, de garam masala en de kurkuma toe.
4. Bak dit al roerend 1 minuut mee tot de geuren van de specerijen vrijkomen.
5. Voeg de blokjes mango, de suiker, de appelciderazijn en een snufje zout toe.
6. Roer alles goed door elkaar tot de suiker volledig is opgelost.
7. Breng het mengsel aan de kook.
8. Zet het vuur daarna laag en laat de chutney zo'n 25 tot 30 minuten zachtjes pruttelen zonder deksel.
9. Roer regelmatig om.
10. De mango wordt heerlijk zacht (je kunt eventuele grote stukken met een houten lepel een beetje fijn drukken) en de vloeistof dikt in tot een mooie, glanzende, jam-achtige structuur.
11. Giet de gloeiend hete mangochutney in een gesteriliseerde glazen pot, sluit direct af en laat ondersteboven afkoelen.
12. Ongeopend is dit maanden houdbaar; na opening bewaar je het in de koelkast.

**LEKKER BIJ:** Mangochutney is een echte allemansvriend en past bij ontzettend veel gerechten:

- ★ **Indische klassiekers:** Dé ultieme match met papadums, naanbrood, samosa's, en natuurlijk als bijgerecht bij een pittige kip tikka masala of linzencurry (dahl).
- ★ **Kipgerechten:** Smaakt fantastisch bij alles wat met kip te maken heeft. Smeer het op een gegrilde kippenbout, roer het door een kipsalade, of gebruik het op een broodje met gerookte kip.
- ★ **Kaasplank en borrel:** Een heerlijke zoete tegenhanger bij oude kaas, jonge kaas, of romige kazen zoals brie.
- ★ **Varkensvlees:** Mangochutney past perfect bij de smaak van varkenshaas, karbonades of een broodje pulled pork.
- ★ **Gekruide rijstgerechten:** Geef je nasi of pilav een lekkere frisse, zoetzure boost met een flinke schep chutney op de rand van je bord.

## MANGO-RODE UIENCHUTNEY

Hier is een heerlijk recept voor een zoetzure Mango-Rode Uienchutney. Door de rode ui krijgt deze variant een diepere, licht zoete uiensmaak en een prachtige, diep donkerrode tot paarse kleur die geweldig contrasteert met de gele mango.

**Voorbereiding:** 15 minuten (schillen & snijden)

**Kooktijd:** 35 minuten



### DIT HEB JE NODIG:

-  2 grote rijpe mango's (geschild, ontpit en in kleine blokjes)
-  2 grote rode uien (gehalveerd en in dunne halve ringen of fijngesnipperd)
-  1 rode chilipeper (fijngesneden, met of zonder zaadjes voor de pit)
-  2 tenen knoflook (fijngesneden)
-  1 el verse gember (fijn geraspt)
-  120 ml rode wijnazijn (past perfect bij de rode ui, of gebruik appelciderazijn)
-  120 g donkere basterdsuiker (geeft een lekkere karameleffect)
-  1 tl mosterdzaad
-  ½ tl korianderpoeder
-  ¼ tl kruidnagelpoeder (voor een warme, diepe achtergrondgrond)
-  snufje zout

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een klein scheutje olie in een steelpan op middelhoog vuur.
2. Voeg de rode uien toe en bak ze zo'n 8 tot 10 minuten op laag tot middelhoog vuur.
3. Je wilt dat ze goed zacht worden en hun natuurlijke suikers loslaten, maar ze mogen niet bruin bakken.
4. Voeg de knoflook, geraspte gember en chilipeper toe.
5. Bak dit 2 minuten mee.
6. Voeg daarna het mosterdzaad, korianderpoeder en kruidnagelpoeder toe en bak dit nog 1 minuut mee tot het lekker begint te ruiken.
7. Voeg de blokjes mango, de donkere basterdsuiker, de rode wijnazijn en een flinke snuf zout toe.
8. Roer goed door tot de suiker volledig is opgelost.
9. Breng het geheel aan de kook, draai het vuur laag en laat de chutney zo'n 20 tot 25 minuten zachtjes inkoken zonder deksel.
10. Roer regelmatig om.
11. De uien en mango smelten prachtig samen en de vloeistof dikt in tot een stroperige, glanzende chutney.
12. Giet de chutney gloeiend heet in een gesteriliseerde glazen pot.
13. Sluit direct af en laat ondersteboven afkoelen om de pot vacuüm te trekken.
14. Na openen in de koelkast bewaren.

**LEKKER BIJ:** Het diepe, zoetzure karakter van deze specifieke chutney maakt hem een fantastische metgezel voor zowel hartige als vette gerechten:

- ★ **Rood vlees & Wild:** Waar een normale mangochutney vooral bij kip past, doet deze variant met rode ui het door zijn diepe smaak ook fantastisch bij biefstuk, eendenborst, wildzwijn of lamskoteletten.
- ★ **Stevige burgers:** Een absolute winnaar als topping op een (herten)burger, een broodje pulled pork of een sappige kipburger.
- ★ **Pittige & harde kazen:** Smaakt geweldig op een borrelplank naast een oude brokkelkaas, harde geitenkaas of een pittige blauwschimmelkaas (zoals Gorgonzola).
- ★ **Paté en rillettes:** Het frisse van de mango en het hartige van de rode ui snijdt prachtig door de rijke, vette structuur van Franse paté of rillettes van eend.
- ★ **Indische & Marokkaanse gerechten:** Heerlijk bij kruidige gehaktballetjes (kefta), een Marokkaanse tajine of een stevige Indiase linzencurry (dahl).

## MANGO-SINAASAPPELCHUTNEY

Hier is een heerlijk recept voor een frisse, fruitige en zonnige mango-sinaasappelchutney. De combinatie van de tropische mango en het citrusaroma van de sinaasappel zorgt voor een perfecte balans tussen zoet en zuur.

**Voorbereiding:** 15 minuten (snijden & raspen)

**Kooktijd:** 25 minuten



### DIT HEB JE NODIG:

-  2 rijpe mango's (geschild, ontpit en in kleine blokjes)
-  2 sinaasappels (de rasp van 1 sinaasappel, en het vruchtvlees 2 sinaasappels in stukjes gesneden, zonder vliesjes en pitjes)
-  1 middelgrote ui (fijngesnipperd)
-  1 rode chilipeper (fijngesneden, zonder zaadjes voor een milde pit)
-  2 el verse gember (fijn geraspt)
-  1 teen knoflook (geperst)
-  100 ml appelciderazijn
-  120 g rietsuiker
-  1 tl gele mosterdzaadjes
-  ½ tl kardemompoeder (geeft een heerlijke, frisse en warme touch)
-  snufje zout

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een klein scheutje olie in een steelpan op middelhoog vuur.
2. Fruit de ui, chilipeper, geraspte gember en knoflook zo'n 4 minuten aan tot de ui zacht en glazig is.
3. Voeg de mosterdzaadjes en het kardemompoeder toe.
4. Bak dit 1 minuut al roerend mee tot de geuren vrijkomen.
5. Voeg de blokjes mango, de stukjes sinaasappel en de sinaasappelrasp toe.
6. Giet de appelciderazijn erbij en voeg de rietsuiker en een snufje zout toe.
7. Roer goed door tot de suiker volledig is opgelost.
8. Breng het mengsel aan de kook, zet het vuur laag en laat de chutney zo'n 20 minuten zachtjes pruttelen zonder deksel.
9. Roer regelmatig om te voorkomen dat de suiker aanbakt.
10. Het fruit wordt lekker zacht en het vocht dikt in tot een mooie, stroperige structuur.
11. Giet de chutney kokend heet in een gesteriliseerde glazen pot, sluit direct af en laat ondersteboven afkoelen.
12. Na opening is de chutney enkele weken houdbaar in de koelkast.

**LEKKER BIJ:** Door de frisse citrustonen en het tropische karakter past deze chutney uitstekend bij lichte en zomerse gerechten:

- ★ **Witvis en garnalen:** Waanzinnig lekker als salsa of dipsaus bij gegrilde garnalenspiezen, kabeljauw of zalm van de barbecue.
- ★ **Gevogelte:** Een perfecte match met gegrilde kipfilet, kalkoenmedaillons of een broodje met gerookte kip en avocado.
- ★ **Jonge en romige kazen:** Smaakt heerlijk op een toastje met geitenkaas, brie of een jonge romige plakkaas.
- ★ **Aziatische bowls:** Geef een poké bowl met zalm of een rijstbowl met krokante tofu een heerlijke frisse, zoetzure boost met een schep van deze chutney.
- ★ **Eend (Duck à l'orange twist):** Aangezien eend traditioneel perfect samengaat met sinaasappel, is deze chutney een geweldige, snelle variant bij eendenborstfilet.

## MANGO SPICY CHUTNEY

Hier is een recept voor een heerlijk vurige Mango Spicy chutney. Waar een klassieke mangochutney vaak mild is, krijgt deze variant een flinke kick door de combinatie van extra chilipepers, cayennepeper en szechuan peper of zwarte peper.

**Voorbereiding:** 15 minuten (snijden)

**Kooktijd:** 30 minuten



### DIT HEB JE NODIG:

- 🍌 2 grote rijpe mango's (geschild, ontpit en in kleine blokjes)
- 🍌 2 rode chilipepers of rawits (fijngesneden, met zaadjes voor maximale pit!)
- 🍌 1 grote ui (fijngesnipperd)
- 🍌 3 tenen knoflook (geperst)
- 🍌 3 el verse gember (fijn geraspt – gember versterkt de pittigheid)
- 🍌 150 ml appelciderazijn
- 🍌 120 g rietsuiker
- 🍌 1 tl rode chilivlokken (pul biber)
- 🍌 ½ tl cayennepeper
- 🍌 1 tl mosterdzaad
- 🍌 ½ tl gemalen zwarte peper (of gekneusde szechuan peper voor een tintelende scherpste)
- 🍌 snufje zout

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een scheutje olie in een steelpan op middelhoog vuur.
2. Fruit de ui, knoflook, geraspte gember en de vers gesneden chilipepers (inclusief zaadjes) ongeveer 5 minuten aan tot de uien zacht zijn en je keuken heerlijk (en pittig!) ruikt.
3. Voeg de chilivlokken, cayennepeper, mosterdzaadjes en zwarte peper toe.
4. Bak dit al roerend 1 minuut mee om de oliën en smaken in de specerijen te activeren.
5. Voeg de blokjes mango, de rietsuiker, de appelciderazijn en een snufje zout toe.
6. Roer alles goed door elkaar totdat de suiker volledig is opgelost.
7. Breng het geheel aan de kook.
8. Zet het vuur daarna laag en laat de chutney zo'n 20 tot 25 minuten zachtjes inkoken zonder deksel.
9. Roer regelmatig om, vooral tegen het einde, zodat de suikers niet aanbranden.
10. De mango moet zacht worden en de saus moet indikken tot een dikke, glanzende, stroperige structuur.
11. Giet de chutney gloeiend heet in een gesteriliseerde glazen pot en sluit deze direct af.
12. Laat ondersteboven afkoelen.

**LEKKER BIJ:** Deze pittige variant is de perfecte smaakversterker voor gerechten die wel wat vuur en zoetheid kunnen gebruiken:

- ★ **Indische streetfood & snacks:** Geweldig om vette, hartige snacks in te dippen zoals krokante samosa's, uienbhaji's of groentepakora's.
- ★ **Vette vis en vlees:** De scherpe en zoetzure tonen snijden perfect door het vette karakter van gegrilde zalm, buikspek, speklappen of een broodje pulled pork.
- ★ **Kip van de barbecue:** Smeer je kipspiezen, kipvleugels of gegrilde kippendijen in met deze chutney tijdens de laatste minuten op de BBQ voor een pittige, gekarameliseerde glazuurlaag.
- ★ **Curry's:** Een onmisbare *side* naast een milde, romige curry (zoals korma of tikka masala) om zelf eenvoudig wat extra pit en diepte aan je hapje toe te voegen.
- ★ **Stevige kazen:** Durf het aan op je borrelplank naast een pittige oude kaas of een romige blauwschimmelkaas.

## MELOENCHUTNEY

Hier is een heerlijk recept voor een zoete, licht pittige meloenchutney. Voor dit recept kun je het beste een stevige, zoete meloen gebruiken zoals Cantaloupe of Galia-meloen. Het resultaat is een verrassende begeleiding die een eenvoudig gerecht tot iets bijzonders maakt.

**Vorbereiding:** 15 minuten (snijden)

**Kooktijd:** 35 minuten



### DIT HEB JE NODIG:

- 1 kg meloen (Cantaloupe of Galia, gewogen zonder schil en zaden, in blokjes van 1 cm)
- 1 grote rode ui (fijngesneden)
- 2 tenen knoflook (geperst)
- 2 cm verse gember (fijn geraspt)
- 1 rode chilipeper (fijngesneden, met of zonder zaadjes naar smaak)
- 150 ml appelciderazijn
- 150 g bruine rietsuiker
- 50 g rozijnen
- 1 tl geel mosterdzaad
- 1 kaneelstokje
- ½ tl kurkuma
- snufje zout

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een klein scheutje olie in een kookpan met een dikke bodem.
2. Fruit de rode ui, knoflook, geraspte gember en chilipeper ongeveer 5 minuten aan op laag vuur tot de ui zacht is.
3. Voeg het mosterdzaad, de kurkuma en het kaneelstokje toe.
4. Bak dit al roerend 1 minuut mee tot de aroma's vrijkomen.
5. Voeg de blokjes meloen, rozijnen, bruine rietsuiker, appelciderazijn en het snufje zout toe.
6. Roer goed door tot de suiker volledig is opgelost.
7. Breng het geheel aan de kook.
8. Zet het vuur laag en laat de chutney zo'n 30 minuten zachtjes pruttelen zonder deksel.
9. Roer regelmatig om.
10. Omdat meloen veel vocht bevat, duurt het even voordat het indikt.
11. De meloen wordt zacht en glazig, en het vocht transformeert in een mooie, stroperige siroop.
12. Verwijder het kaneelstokje.
13. Giet de kokend hete meloenchutney in gesteriliseerde glazen potten, sluit direct af en laat ze ondersteboven afkoelen om ze vacuüm te trekken.

**TIP:** Heb je een watermeloen? Gooi de schil niet weg! Je kunt ook een fantastische chutney maken van het witte gedeelte van de watermeloen-schil.

**LEKKER BIJ:** Meloenchutney heeft een heel verfijnd, zomers en licht geparfumeerd karakter. Het smaakt fantastisch bij:

- ★ **Varkens- & kalfsvlees:** De zoete tonen van meloen passen perfect bij milde vleessoorten. Serveer het bij een sappige varkenshaas, karbonades, of zoals ze in België doen bij gegrilde kalfssatés.
- ★ **Gevogelte (eend & kip):** Smaakt fantastisch naast een krokant gebakken eendenborst of als topping op een gegrilde kipburger.
- ★ **De kaasplank:** Een absolute topper bij gezouten harde kazen (zoals Manchego of pecorino) en witschimmelkazen (zoals milde brie of camembert).
- ★ **Curry's met kokos:** Heerlijk als frisse, zoete *side* naast een romige, milde Indiase korma of een Thaise kokoscurry.
- ★ **Ham en meloen twist:** Aangezien de klassieke combinatie van meloen met ham (prosciutto) altijd scoort, is deze chutney een geweldige upgrade op een broodje met parmaham en rucola.

## MUNT-RADIJSCHUTNEY

Hier is een recept voor een verrassende, knapperige en superfrisse Munt-Radijschutney. In tegenstelling tot de meeste zoete fruit-chutneys hoeft je deze variant niet te koken. De radijs geeft een pittige, peperachtige crunch, terwijl de munt zorgt voor een heerlijk verkoelend effect.

**Vorbereiding:** 15 minuten

**Kooktijd:** 0 minuten (alles blijft rauw en fris)



### DIT HEB JE NODIG:

- 1 bosje radijsjes (ca. 150-200 g, goed gewassen)
- 30 g verse muntblaadjes (alleen de blaadjes, fijngesneden)
- 15 g verse koriander (fijngesneden – optioneel, maar erg lekker)
- 1 kleine sjalot of rode ui (heel fijngesnipperd)
- 1 groene chilipeper (zoals jalapeño, fijngehakt – zonder zaadjes voor milde pit)
- 2 el citroen- of limoensap
- 1 el vloeibare honing (of agavesiroop om het scherpe randje eraf te halen)
- ½ tl geroosterd komijnpoeder (djinten)
- snufje zout
- versgemalen zwarte peper

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

Je kunt kiezen voor twee texturen: **1.** een grove, knapperige chutney (met de hand gesneden) of **2.** een gladdere dipsaus (uit de keukenmachine). De grove variant is hieronder beschreven en is het meest traditioneel voor radijs.

1. Snijd het groen en de worteltjes van de radijsjes.
2. Snijd de radijsjes in flinterdunne plakjes en hak deze vervolgens in hele kleine, fijne blokjes (brunoise).
3. Hak de muntblaadjes (en eventueel de koriander) heel fijn.
4. Doe de fijngehakte radijs, munt, koriander, sjalot en groene chilipeper in een mengkom.
5. Voeg het citroensap, de honing en het komijnpoeder toe.
6. Breng het geheel op smaak met een flinke snuf zout en zwarte peper.
7. Roer alles goed door elkaar.
8. Laat de chutney minstens 10 minuten in de koelkast staan voor het serveren.
9. Hierdoor trekken de sappen van de radijs en de smaken van de munt prachtig in elkaar.

**LEKKER BIJ:** Door het extreem frisse, peperachtige en verkoelende karakter is deze chutney de ultieme tegenhanger voor zware, vette of pittige gerechten:

- ★ **Indische Biryani en pilav:** De perfecte, lichte *side-dish* naast een dampend bord gekruide rijst. Het snijdt prachtig door de zware specerijen heen.
- ★ **Gegrild lamsvlees:** Munt en lam zijn een klassieke combinatie. Deze radijsvariant geeft een heerlijke, knapperige upgrade aan lamskoteletten of lamsshoarma.
- ★ **Barbecue & Burgers:** Smaakt fantastisch als frisse salsa op een sappige runderburger, een broodje pulled chicken of bij gegrilde halloumi.
- ★ **Taco's en Mexicaanse gerechten:** Gebruik het in plaats van een traditionele tomatensalsa bovenop taco's met vis of bonen voor een frisse, krokante bite.
- ★ **Samosa's en gefrituurde snacks:** Een heerlijke dip om de vetheid van gefrituurde Indiase snacks (zoals pakora's of samosa's) te doorbreken.

## NECTARINECHUTNEY

Hier is een heerlijk recept voor een zoetzure en kruidige nectarinechutney. Nectarines lenen zich perfect voor chutney omdat ze hun stevigheid goed behouden tijdens het stoven en een heerlijke, sappige zoetheid afgeven.

**Voorbereiding:** 15 minuten (wassen & snijden)

**Kooktijd:** 25 minuten



### DIT HEB JE NODIG:

-  500 g nectarines (ca. 4-5 stuks, ontpit en in blokjes van 1 cm – schillen hoeft niet!)
-  1 grote rode ui (fijngesnipperd)
-  2 tenen knoflook (geperst)
-  2 el verse gember (fijn geraspt)
-  1 rode chilipeper (fijngesneden, zonder zaadjes voor een milde pit)
-  100 ml appelciderazijn
-  100 g rietsuiker (of lichtbruine basterdsuiker)
-  50 g rozijnen (optioneel, voor extra textuur)
-  1 tl gele mosterdzaadjes
-  ½ tl kaneel
-  ½ tl korianderpoeder
-  snufje zout

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een klein scheutje olie in een steelpan op middelhoog vuur.
2. Fruit de rode ui, knoflook, geraspte gember en chilipeper ongeveer 4 tot 5 minuten aan tot de ui lekker zacht is.
3. Voeg de mosterdzaadjes, kaneel en het korianderpoeder toe.
4. Bak dit al roerend 1 minuut mee tot de aroma's goed vrijkomen.
5. Voeg de blokjes nectarine, de rozijnen, de rietsuiker, de appelciderazijn en een snufje zout toe.
6. Roer het geheel goed door tot de suiker volledig is opgelost.
7. Breng de chutney aan de kook, zet het vuur laag en laat het zo'n 20 minuten zachtjes inkoken zonder deksel.
8. Roer regelmatig om.
9. De nectarines worden zacht en het vocht dikt in tot een mooie, stroperige en glanzende substantie.
10. Giet de chutney kokend heet in een gesteriliseerde glazen pot en sluit deze direct af.
11. Laat de pot ondersteboven afkoelen om hem vacuüm te trekken.
12. Ongeopend is de chutney maanden houdbaar, na opening bewaar je hem in de koelkast.

**LEKKER BIJ:** Het zoete, zomerse karakter van nectarines gecombineerd met de warme specerijen maakt deze chutney erg veelzijdig:

- ★ **Varkensvlees (klassieke combi):** Nectarine en varken zijn een *match made in heaven*. Serveer de chutney bij een malse varkenshaas, gegrilde karbonades of varkensrollade.
- ★ **Gegrilde kip en kalkoen:** Smaakt fantastisch naast een sappige kippendij van de barbecue of als spread op een broodje met gerookte kipfilet.
- ★ **Witschimmelkazen:** Een absolute winnaar op de borrelplank bij romige, vette kazen zoals Brie, Camembert of zachte geitenkaas. Het zuurtje in de chutney snijdt prachtig door de romigheid heen.
- ★ **Indiase gerechten:** Een heerlijk fruitig bijgerecht naast een pittige kip tandoori of een milde linzencurry (dahl).
- ★ **Vegetarische burgers:** Geef een burger van kikkererwten of linzen een heerlijke sappige, zoetzure upgrade.

## PAPRIKACHUTNEY

Hier is een fantastisch recept voor een hartige, zoetzure en dieprode paprikachutney. Door de paprika's langzaam te stoven, krijgen ze een heerlijk zachte textuur en een diepe, volle smaak.

**Vorbereiding:** 15 minuten (snijden)

**Kooktijd:** 35 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

-  3 grote rode paprika's (schoongemaakt en in kleine blokjes van ca. 1 cm)
-  2 grote rode uien (fijngesnipperd)
-  2 tenen knoflook (fijngesneden)
-  1 rode chilipeper (fijngesneden, met of zonder zaadjes naar smaak)
-  1 el verse gember (fijn geraspt)
-  100 ml rode wijnazijn (geeft een mooie diepe smaak en kleur)
-  100 g geleisuiker (of rietsuiker – geleisuiker helpt de paprika's sneller binden)
-  1 tl gerookt paprikapoeder (pimentón, voor een heerlijke subtiele rookaroma)
-  1 tl gele mosterdzaadjes
-  snufje zout en zwarte peper

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een klein scheutje olie in een pan met een dikke bodem op middelhoog vuur.
2. Fruit de rode uien, knoflook, geraspte gember en chilipeper ongeveer 5 minuten aan tot de uien zacht en glazig zijn.
3. Voeg het gerookte paprikapoeder en de mosterdzaadjes toe.
4. Bak dit 1 minuut al roerend mee tot de geuren vrijkomen.
5. Doe de blokjes rode paprika in de pan en bak ze 5 minuten mee op middelhoog vuur, zodat ze rondom warm worden en hun sappen beginnen los te laten.
6. Giet de rode wijnazijn erbij en voeg de suiker toe, samen met een flinke snuf zout en peper.
7. Roer alles goed door elkaar tot de suiker volledig is opgelost.
8. Breng het mengsel aan de kook, zet het vuur laag en laat de chutney zo'n 20 tot 25 minuten zachtjes inkoken zonder deksel.
9. Roer regelmatig om.
10. De paprika's moeten helemaal zacht worden en de vloeistof dikt in tot een mooie, glanzende, stroperige jamstructuur.
11. Giet de chutney kokend heet in een gesteriliseerde glazen pot en sluit deze direct af.
12. Laat ondersteboven afkoelen om de pot vacuüm te trekken.
13. Na openen in de koelkast bewaren

**LEKKER BIJ:** Paprikachutney is een ontzettend veelzijdige, hartige smaakmaker die bij heel veel gerechten past:

- ★ **Op de burger:** Misschien wel de allerlekkerste topping voor een sappige runderburger, een kipburger of een vegetarische halloumi-burger.
- ★ **Borrelplank & Tapas:** Smaakt fantastisch bij gerijpte kazen (zoals oude kaas of Manchego) en is een perfecte match met Spaanse vleeswaren zoals chorizo of Serranoham.
- ★ **Gegrild vlees:** Een heerlijke, frisse smaakmaker naast een gegrilde biefstuk, varkenshaas of gegrilde kipspiesjes van de barbecue.
- ★ **Tosti's en sandwiches:** Geef een simpele tosti met ham en kaas of een broodje met hummus en rucola een gastronomische upgrade.
- ★ **Gehaktbrood of gehaktballen:** Serveer een flinke lepel van deze chutney naast een klassieke gehaktbal of een warm stuk gehaktbrood.



## PAPRIKA-MANGOCHUTNEY

Hier is het recept voor een kleurrijke en tropische Paprika-Mangochutney. Deze variant combineert het zoete, sappige van rijpe mango perfect met de hartige bite van rode paprika.

**Voorbereiding:** 15 minuten (schillen & snijden)

**Kooktijd:** 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

-  1 grote rijpe mango (geschild, ontpit en in blokjes van 1 cm)
-  2 rode paprika's (schoongemaakt en in blokjes van 1 cm)
-  1 grote ui (fijngesnipperd)
-  2 tenen knoflook (geperst)
-  2 el verse gember (fijn geraspt)
-  1 rode chilipeper (fijngesneden, met of zonder zaadjes naar smaak)
-  120 ml appelciderazijn (of witte wijnazijn)
-  120 g bruine rietsuiker
-  1 tl gele mosterdzaadjes
-  ½ tl kurkuma (koenjit, voor een mooie diepgele kleur)
-  ½ tl komijnpoeder (djinten)
-  snufje zout

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een klein scheutje olie in een steelpan op middelhoog vuur.
2. Fruit de ui, knoflook, geraspte gember en chilipeper ongeveer 4 tot 5 minuten aan tot de uien zacht en glazig zijn.
3. Voeg de mosterdzaadjes, kurkuma en komijnpoeder toe.
4. Bak dit al roerend 1 minuut mee tot de aroma's heerlijk vrijkomen.
5. Doe de blokjes rode paprika en de blokjes mango in de pan.
6. Bak het geheel 2 minuten mee zodat de smaken zich mengen.
7. Giet de appelciderazijn erbij en voeg de rietsuiker en een snufje zout toe.
8. Roer goed door tot de suiker volledig is opgelost.
9. Breng de chutney aan de kook, zet het vuur laag en laat het zo'n 20 tot 25 minuten zachtjes pruttelen zonder deksel.
10. Roer regelmatig om.
11. De paprika en mango worden heerlijk zacht en de vloeistof dikt in tot een glanzende, stroperige jamstructuur.
12. Giet de chutney kokend heet in een gesteriliseerde glazen pot en sluit deze direct af.
13. Laat ondersteboven afkoelen om de pot vacuüm te trekken.

**LEKKER BIJ:** Door de combinatie van het hartige van de paprika en het tropische van de mango past deze chutney werkelijk overal bij:

- ★ **Kipgerechten & BBQ:** De ultieme smaakmaker bij gegrilde kippendijen, kipspiesjes van de barbecue of een broodje met gerookte kip en avocado.
- ★ **Garnalen en vis:** Smaakt fantastisch naast gegrilde gamba's of witte vis (zoals kabeljauw). Het zoetzure karakter vult visgerechten perfect aan.
- ★ **Op de burger:** Een waanzinnige topping voor een sappige runderburger, een kipburger of een vegetarische burger op basis van kikkererwten.
- ★ **Indische snacks:** Heerlijk om krokante samosa's of papadums in te dippen.
- ★ **Jonge & zachte kazen:** Een verrassend lekkere toevoeging op de borrelplank naast een romige brie, camembert of milde geitenkaas.



## PERENCHUTNEY

Hier is een heerlijk recept voor een warme, herfstachtige perenchutney. Voor deze chutney kun je het beste een handpeer gebruiken die nog wat stevig is (zoals de Conference-peer), zodat de blokjes tijdens het koken hun vorm behouden.

**Voorbereiding:** 15 minuten (schillen & snijden)

**Kooktijd:** 35 minuten



### DIT HEB JE NODIG:

- 500 g stevige handperen (ca. 3-4 stuks, geschild, klokhuis verwijderd en in blokjes van 1 cm)
- 1 grote rode ui (fijngesnipperd)
- 2 tenen knoflook (geperst)
- 2 el verse gember (fijn geraspt)
- 1 rode chilipeper (fijngesneden, zonder zaadjes voor een milde pit)
- 50 g rozijnen of gedroogde cranberry's
- 100 ml appelciderazijn (of balsamicoazijn voor een diepere, donkere kleur)
- 100 g donkere basterdsuiker (geeft een heerlijke karamelsmaak)
- 1 kaneelstokje
- ½ tl steranijspoeder (of 1 hele steranijs)
- ¼ tl kruidnagelpoeder
- snufje zout

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een klein scheutje olie in een steelpan op middelhoog vuur.
2. Fruit de rode ui, knoflook, geraspte gember en chilipeper ongeveer 5 minuten aan tot de uien zacht en glazig zijn.
3. Voeg het kaneelstokje, de steranijs en het kruidnagelpoeder toe.
4. Bak dit al roerend 1 minuut mee om de warme aroma's goed vrij te laten komen.
5. Voeg de blokjes peer, de rozijnen (of cranberry's), de donkere basterdsuiker, de appelciderazijn en een snufje zout toe.
6. Roer het geheel goed door tot de suiker volledig is opgelost.
7. Breng de chutney aan de kook, zet het vuur laag en laat het zo'n 25 tot 30 minuten zachtjes pruttelen zonder deksel.
8. Roer regelmatig om te voorkomen dat de suikers aanbranden.
9. De peren worden mooi zacht en glazig, en het vocht dikt in tot een glanzende, stroperige jamstructuur.
10. Verwijder het kaneelstokje (en de steranijs, als je een hele hebt gebruikt).
11. Giet de chutney kokend heet in een gesteriliseerde glazen pot en sluit deze direct af.
12. Laat ondersteboven afkoelen om de pot vacuüm te trekken.

**LEKKER BIJ:** Het warme, zoete en kruidige karakter van perenchutney maakt het de ultieme metgezel voor rijke en hartige winterse gerechten:

- ★ **De kaasplank:** Dit is een absolute *match made in heaven* met blauwschimmelkazen (zoals Roquefort, Stilton of Gorgonzola). De zoete peer snijdt prachtig door het zoute en intense van de kaas. Ook heerlijk bij oude kaas of rijpe brie.
- ★ **Wild & gevogelte:** Smaakt fantastisch als compote naast eendenborstfilet, wildzwijn, hert, of een gebraden kalkoen tijdens de feestdagen.
- ★ **Varkensvlees:** Een heerlijke smaakmaker bij een **malse varkenshaas**, varkensrollade of varkenskoteletten.
- ★ **Paté en terrines:** Het zoetzure van de peer balanceert perfect met de rijke, romige textuur van een ambachtelijke wildpaté.
- ★ **Luxe tosti's:** Smeer een dun laagje van deze chutney op een tosti met geitenkaas, walnoten en parmaham voor een waanzinnige smaakexplosie.

## PERZIKCHUTNEY

Hier is een recept voor een heerlijk zonnige en kruidige perzichutney. Perziken lenen zich door hun sappige structuur en natuurlijke zoetheid uitstekend voor een zoetzure chutney. Je kunt zowel verse perziken (in de zomer) als perziken uit blik (op eigen sap, goed uitgelekt) gebruiken.

**Voorbereiding:** 15 minuten (snijden)

**Kooktijd:** 25 minuten



### DIT HEB JE NODIG:

-  500 g rijpe perziken (ca. 4-5 stuks, ontpit en in blokjes van 1 cm – schillen is optioneel)
-  1 grote ui (fijngesnipperd)
-  2 tenen knoflook (geperst)
-  2 el verse gember (fijn geraspt)
-  1 rode chilipeper (fijngesneden, zonder zaadjes voor een milde pit)
-  100 ml appelciderazijn (of witte wijnazijn)
-  100 g rietsuiker (of lichtbruine basterdsuiker)
-  50 g rozijnen (optioneel, voor extra textuur)
-  1 tl gele mosterdzaadjes
-  ½ tl kurkuma (koenjit)
-  ½ tl komijnpoeder (djinten)
-  snufje zout

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een klein scheutje olie in een steelpan op middelhoog vuur.
2. Fruit de ui, knoflook, geraspte gember en chilipeper ongeveer 4 tot 5 minuten aan tot de ui zacht en glazig is.
3. Voeg de mosterdzaadjes, kurkuma en het komijnpoeder toe.
4. Bak dit al roerend 1 minuut mee om de aroma's en specerijen tot leven te wekken.
5. Voeg de blokjes perzik, de rozijnen, de rietsuiker, de appelciderazijn en een snufje zout toe.
6. Roer het geheel goed door tot de suiker volledig is opgelost.
7. Breng de chutney aan de kook, zet het vuur laag en laat het zo'n 20 minuten zachtjes pruttelen zonder deksel.
8. Roer regelmatig om te voorkomen dat de suikers aancoeken.
9. De perziken worden heerlijk zacht en de vloeistof dikt in tot een mooie, glanzende en stroperige jamstructuur.
10. Giet de chutney kokend heet in een gesteriliseerde glazen pot en sluit deze direct af.
11. Laat de pot ondersteboven afkoelen om hem vacuüm te trekken.
12. Ongeopend blijft dit maanden goed; na opening bewaar je de chutney in de koelkast.

**LEKKER BIJ:** Het zoete en licht exotische karakter van perziken maakt deze chutney een fantastische smaakmaker bij:

- ★ **Kip van de barbecue of grill:** Een absolute topcombinatie met gegrilde kippendijen, kipspiesjes of een broodje met gerookte kip en sla.
- ★ **Varkensvlees:** Smaakt fantastisch naast een malse varkenshaas, gegrilde karbonades of een sappige speklap.
- ★ **Zachte en witte kazen:** Een heerlijke toevoeging op de borrelplank bij jonge geitenkaas, brie, camembert of romige ricotta.
- ★ **Indiasche & milde Curry's:** Een perfect, fruitig bijgerecht naast een milde kip korma of een kruidige linzencurry (dahl).
- ★ **Taco's en wraps:** Gebruik een lepeltje van deze chutney als zoetzure topping op taco's met vis of wraps met pittig gekruid gehakt.

## POMPOENCHUTNEY

Hier is een fantastisch recept voor een herfstachtige, kruidige pompoenchutney. Voor deze chutney kun je het beste een Hokkaido (oranje) pompoen of een flespompoen gebruiken. De Hokkaido hoeft je niet eens te schillen, wat veel werk scheelt!

**Vorbereiding:** 15 minuten (snijden)

**Kooktijd:** 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

-  500 g pompoenvruchtvlees (schoongemaakt, in kleine blokjes van ca. 1 cm)
-  1 grote ui (fijngesnipperd)
-  2 tenen knoflook (geperst)
-  2 el verse gember (fijn geraspt)
-  1 rode chilipeper (fijngesneden, zonder zaadjes voor een milde pit)
-  1 grote appel (bijv. Elstar of Jonagold, geschild en in kleine blokjes – de appel zorgt voor extra binding en frisheid)
-  120 ml appelciderazijn
-  120 g bruine rietsuiker (voor een lekkere karamelsmaak)
-  50 g rozijnen (optioneel, voor extra textuur)
-  1 tl gele mosterdzaadjes
-  ½ tl kaneel
-  ½ tl komijnpoeder (djinten)
-  ¼ tl kruidnagelpoeder
-  snufje zout

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een klein scheutje olie in een pan met een dikke bodem op middelhoog vuur.
2. Fruit de ui, knoflook, geraspte gember en chilipeper ongeveer 5 minuten aan tot de ui zacht en glazig is.
3. Voeg de mosterdzaadjes, kaneel, komijnpoeder en kruidnagelpoeder toe.
4. Bak dit al roerend 1 minuut mee tot de warme, winterse geuren vrijkomen.
5. Doe de blokjes pompoen en appel (en eventueel de rozijnen) in de pan.
6. Bak dit geheel zo'n 2 tot 3 minuten mee.
7. Giet de appelciderazijn erbij en voeg de bruine rietsuiker en een snufje zout toe.
8. Roer goed door tot de suiker volledig is opgelost.
9. Breng de chutney aan de kook, zet het vuur laag en laat het geheel met het deksel schuin op de pan zo'n 20 tot 25 minuten zachtjes pruttelen.
10. Roer regelmatig om.
11. De pompoen en appel moeten helemaal zacht worden en de vloeistof dikt in tot een glanzende, dikke stroop.
12. Druk grotere stukken pompoen eventueel een beetje fijn met een houten lepel.
13. Giet de chutney kokend heet in een gesteriliseerde glazen pot en sluit deze direct af.
14. Laat ondersteboven afkoelen om de pot vacuüm te trekken.
15. Ongeopend is de chutney maanden houdbaar.

**LEKKER BIJ:** Het warme, hartige en licht zoete karakter van pompoen maakt deze chutney een absolute topper in het najaar:

- ★ **De kaasplank:** Smaakt voortreffelijk bij oude kazen, brokkelkaas, of romige witschimmelkazen zoals Camembert en Brie. Ook de combinatie met geitenkaas is een succes.
- ★ **Wild & Gevogelte:** De perfecte herfstcompote naast een **gebraden kalkoen**, eendenborstfilet, hert of wildzwijn.
- ★ **Varkensvlees:** Smaakt fantastisch naast een **malse varkenshaas**, **karbonades** of varkensrollade.
- ★ **Stamppotten:** Geef je traditionele boerenkool-, zuurkool- of hutspotstamppot een moderne, kruidige twist door er een flinke lepel pompoenchutney bij te serveren (lekker in combinatie met een rookworst of vegetarische bal).
- ★ **Indische dahl en curry's:** Een heerlijk winters bijgerecht naast een kruidige linzencurry of kikkererwtencurry.



## POMPOEN-KERRIE-KOKOSCHUTNEY

Hier is een recept voor een waanzinnig romige, kruidige en exotische pompoen-kerrie-kokos chutney. Deze variant combineert de aardse smaak van pompoen met de warmte van kerrie en het romige, tropische karakter van kokos.

**Voorbereiding:** 15 minuten (snijden)

**Kooktijd:** 25 minuten



### DIT HEB JE NODIG:

- 500 g pompoenvruchtvlies (bijv. Hokkaido of flespompoen, in kleine blokjes van 1 cm)
- 100 ml dikke kokosmelk (full-fat, voor de romigheid)
- 50 ml appelciderazijn (voor het nodige zoetzure tegenwicht)
- 100 g rietsuiker
- 1 grote ui (fijngesnipperd)
- 2 tenen knoflook (geperst)
- 2 el verse gember (fijn geraspt)
- 1 rode chilipeper (fijngesneden, met of zonder zaadjes naar smaak)
- 1 el milde of medium kerriepoeder (of een aromatische *Garam Masala*)
- 2 el kokosrasp (kort droog geroosterd in een koekenpan voor extra textuur)
- 1 tl gele mosterdzaadjes
- snufje zout

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de kokosrasp in een droge koekenpan tot deze goudbruin is en lekker begint te ruiken.
2. Haal direct uit de pan en zet apart.
3. Verhit een klein scheutje olie (kokosolie past hier perfect bij) in een pan met een dikke bodem.
4. Fruit de ui, knoflook, geraspte gember en chilipeper ongeveer 5 minuten aan op middelhoog vuur tot de ui zacht is.
5. Voeg het kerriepoeder en de mosterdzaadjes toe.
6. Bak dit al roerend 1 minuut mee om de aroma's van de kerrie volledig tot leven te wekken.
7. Voeg de blokjes pompoen, de suiker en de appelciderazijn toe.
8. Roer goed door en breng aan de kook.
9. Zet het vuur laag en laat de pompoen met het deksel schuin op de pan zo'n 15 minuten zachtjes pruttelen tot de blokjes door en door zacht zijn.
10. Roer de kokosmelk en de geroosterde kokosrasp door de chutney.
11. Laat het geheel nog 5 minuten zachtjes inkoken zonder deksel tot er een dikke, romige, jam-achtige structuur ontstaat. Breng op smaak met een snufje zout.
12. Omdat deze chutney kokosmelk bevat, is hij in een gesteriliseerde pot ongeopend korter houdbaar dan pure azijnchutneys (ca. 4 tot 6 weken op een koele, donkere plek).
13. Eenmaal geopend direct in de koelkast bewaren en binnen 2 weken consumeren.

**LEKKER BIJ:** Deze chutney is een absolute smaakbom met een volle, romige structuur. Hij smaakt fantastisch bij:

- ★ **Indische & Aziatische curry's:** De ultieme *side-dish* naast een pittige linzencurry (dahl), een kikkererwtencurry of een milde kip korma. Het verzacht de scherpe kantjes en voegt diepte toe.
- ★ **Gegrilde kip en kalkoen:** Smaakt geweldig als een soort dikke satésaus-ervanger bij kipspiesjes, tandoori kip of kalkoenmedaillons.
- ★ **Witte vis en garnalen:** Geef gegrilde gamba's of een stuk gebakken kabeljauw een heerlijke Aziatische twist met een flinke schep van deze chutney.
- ★ **Rijst- en graangerechten:** Roer een lepel door een simpele basmatirijst, geurige pilav of een kom couscous voor direct heel veel smaak.
- ★ **Op de veganistische/vegetarische burger:** Een waanzinnige spread op een burger gemaakt van zoete aardappel, kikkererwten of linzen.

## POMPOEN-VIJGENCHUTNEY

Hier is een heerlijk recept voor een zelfgemaakte pompoen-vijgenchutney. Deze chutney combineert het zoete van de vijgen en pompoen perfect met het frisse en kruidige van azijn en specerijen.

**Vorbereiding:** 15 minuten (snijdwerk)

**Kooktijd:** 35 tot 45 minuten



### DIT HEB JE NODIG:

- 500 g pompoen (flespompoen of hokkaido), in kleine blokjes
- 250 g verse vijgen, steeltjes verwijderd en in stukjes (gedroogde vijgen kunnen ook, neem dan 150 g en snij ze fijn)
- 1 grote rode ui, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook**, fijngehakt
- 150 ml appelazijn (of witte wijnazijn)
- 100 g bruine basterdsuiker
- 1 el verse gember, geraspt
- 1 tl kaneel
- ½ tl koek- of speculaaskruiden
- snuf chilivlokken (voor een subtiele pittigheid)
- zout en peper naar smaak
- scheutje olijfolie om in te bakken

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een scheutje olijfolie in een kookpan met dikke bodem.
2. Fruit de rode ui, knoflook en geraspte gember op middelhoog vuur tot ze zacht en glazig zijn (ca. 3-5 minuten).
3. Voeg de kaneel, speculaaskruiden en chilivlokken toe.
4. Bak dit 1 minuut mee tot de geuren goed vrijkomen.
5. Doe de pompoenblokjes, stukjes vijg, bruine basterdsuiker en appelazijn in de pan.
6. Roer alles goed door elkaar.
7. Breng het geheel aan de kook.
8. Zet het vuur daarna laag en laat de chutney zonder deksel 35 tot 45 minuten zachtjes pruttelen.
9. Roer regelmatig om te voorkomen dat de bodem aanbrandt.
10. De chutney is klaar als de pompoen volledig zacht is en het vocht is ingedikt tot een glanzende, stroperige massa.
11. Breng op smaak met een snuf zout en peper.
12. Giet de hete chutney direct in gesteriliseerde glazen potten.
13. Sluit ze goed af en laat ze ondersteboven afkoelen.

**TIP:** Laat de chutney minstens 24 uur in de pot staan voordat je hem opent. De smaken trekken dan nog dieper in elkaar.

**LEKKER BIJ:** Deze veelzijdige chutney is een echte smaakmaker en past perfect bij:

- ★ **Kaasplankjes:** Absoluut goddelijk in combinatie met oude kaas, romige brie, camembert of een pittige blauwschimmelkaas.
- ★ **Vleesgerechten:** Smaakt fantastisch bij gebraden varkensvlees, wild, eendenborst of kalkoen.
- ★ **Borrelhapjes:** Heerlijk op een toastje met paté of warme geitenkaas.
- ★ **Vega-gerechten:** Een geweldige topping voor een vegetarische burger of gegrilde halloumi.

## PRUIMENCHUTNEY

Hier is nog een heerlijke variatie op de pruimenchutney, dit keer met een extra rijke en warme smaak door het gebruik van port en rozijnen. Dit geeft de chutney een heerlijk luxe karakter.

**Vorbereiding:** 15 minuten

(wassen, ontpitten en snijden)

**Kooktijd:** 45 minuten



### DIT HEB JE NODIG:

-  1 kg verse pruimen, ontpit en in grove stukken gesneden
-  2 rode uien, in halve ringen
-  75 g rozijnen (blanke of donkere)
-  150 g donkerbruine basterdsuiker
-  100 ml rode wijnazijn
-  100 ml rode port (of extra rode wijnazijn als je geen alcohol wilt)
-  1 el verse gember, geraspt
-  1 kaneelstokje
-  2 steranijs-sterren
-  snuf cayennepeper (voor een subtiele warmte)
-  1 tl zout

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Doe de stukken pruim, rode ui, rozijnen, geraspte gember, het kaneelstokje en de steranijs in een grote pan met een dikke bodem.
2. Voeg de donkerbruine basterdsuiker, rode wijnazijn, rode port en het zout toe.
3. Roer alles goed door elkaar.
4. Zet de pan op middelhoog vuur en breng het geheel al roerend aan de kook tot de suiker volledig is opgelost.
5. Zet het vuur laag en laat de chutney zonder deksel ongeveer 45 minuten zachtjes pruttelen.
6. Roer af en toe goed over de bodem.
7. De pruimen vallen helemaal uit elkaar en de saus dikt in tot een mooie, glanzende en stroperige massa.
8. Vis voor het bottelen het kaneelstokje en de steranijs uit de pan.
9. Schep de hete chutney direct in gesteriliseerde glazen potten, draai de deksels stevig aan en laat ze ondersteboven afkoelen.

**LEKKER BIJ:** Door de toevoeging van port en rozijnen heeft deze variant een extra diepe, bijna compote-achtige smaak. Dit is een perfecte match voor:

- ★ **Wild en gevogelte:** Onovertrefbaar bij hertenbiefstuk, wildzwijn, eendenborst of een kerstkalkoen.
- ★ **Romige & blauwe kazen:** De zoetheid snijdt prachtig door vette, romige kazen zoals rijpe brie en camembert, of juist zeer krachtige blauwschimmelkazen (zoals Roquefort of Gorgonzola).
- ★ **Stoofvlees:** Roer op het allerlaatst een flinke lepel van deze chutney door een runder- of wildstoofpot voor een fantastische diepgang in de saus.
- ★ **Hartige taarten:** Heerlijk naast of op een quiche met geitenkaas en walnoten.

## PRUIMEN-ABRIKOZEN-KERRIECHUTNEY

Hier is een verrassende en smaakvolle variatie: een pruimen-abrikozen-kerrie-chutney. De combinatie van het zoetzure fruit met de hartige, warme smaak van kerrie geeft deze chutney een heerlijk oosters tintje.

**Voorbereiding:** 15 minuten

(wassen, ontpitten en snijden)

**Kooktijd:** 40 tot 45 minuten



### DIT HEB JE NODIG:

-  500 g verse pruimen, ontpit en in stukjes gesneden
-  250 g zachte gedroogde abrikozen, in kleine reepjes of blokjes
-  2 uien (wit of rood), gesnipperd
-  2 teentjes knoflook, fijngehakt
-  1 flinke eetlepel kerriepoeder (mild of pikant naar smaak)
-  1 tl geelwortel (kurkuma) (voor extra kleur en diepgang)
-  150 g bruine basterdsuiker
-  150 ml appelazijn
-  1 el verse gember, geraspt
-  ½ tl chilivlokken (optioneel, voor een beetje pit)
-  1 tl zout
-  scheutje zonnebloemolie om in te bakken

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een scheutje olie in een pan met een dikke bodem.
2. Fruit de ui, knoflook en geraspte gember zo'n 3 minuten op middelhoog vuur tot ze zacht zijn.
3. Voeg het kerriepoeder en de kurkuma toe en bak dit 1 minuut al roerend mee zodat de aroma's goed vrijkomen.
4. Voeg de stukjes pruim, de gedroogde abrikozen, de bruine basterdsuiker en het zout toe.
5. Roer goed door elkaar tot de suiker begint op te lossen.
6. Giet de appelazijn erbij (en eventueel de chilivlokken) en breng het geheel aan de kook.
7. Zet het vuur laag en laat de chutney zonder deksel 40 tot 45 minuten zachtjes pruttelen.
8. Roer regelmatig om te voorkomen dat de dikke massa aan de bodem vastkoekt.
9. De chutney is klaar wanneer de pruimen volledig zijn ingekookt en de abrikozen zacht en gezwollen zijn in een dikke, glanzende saus.
10. Schep de hete kerrie-chutney direct in schone, gesteriliseerde glazen potten. Sluit ze stevig af en laat ze ondersteboven afkoelen.

**LEKKER BIJ:** Door het warme en kruidige profiel van de kerrie is deze chutney een fantastische smaakmaker bij:

- ★ **Indische en Aziatische gerechten:** Perfect als frisse, zoetzure tegenhanger bij een milde kipcurry, rendang, of zelfgemaakte samosa's.
- ★ **Gegrilde kip en kalkoen:** Smaakt geweldig naast een gebraden kippenpoot of op een broodje gegrilde kipfilet.
- ★ **Varkensvlees:** Een absolute topper bij varkenshaas of een gegrild varkenslapje van de barbecue.
- ★ **Jonge en romige kazen:** Combineert verrassend goed met jonge (geiten)kaas, milde brie of paneer.

## RABARBERCHUTNEY

Hier is een heerlijk recept voor een frisse en licht-pikante rabarberchutney. Omdat rabarber van zichzelf behoorlijk zuur is, vormt het de perfecte basis voor een chutney wanneer je het combineert met suiker, azijn en warme specerijen.

**Voorbereiding:** 15 minuten (wassen en snijden)

**Kooktijd:** 25 tot 30 minuten (rabarber kookt snel kapot)



### DIT HEB JE NODIG:

-  500 g verse rabarber, gewassen en in stukjes van ca. 1 cm gesneden (schillen is niet nodig)
-  1 grote rode ui, gesnipperd
-  1 teentje knoflook, fijngehakt
-  75 g rozijnen (voor een lekker zoetje tegenover de zure rabarber)
-  150 g bruine basterdsuiker
-  100 ml appelazijn
-  1 el verse gember, geraspt
-  1 tl gele mosterdzaadjes
-  ½ tl kaneel
-  snuf chilivlokken of cayennepeper (naar smaak, voor een beetje pit)
-  ½ tl zout
-  scheutje olie om in te bakken

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een scheutje olie in een kookpan met een dikke bodem.
2. Fruit de rode ui, knoflook en geraspte gember zo'n 3 tot 4 minuten op middelhoog vuur tot ze zacht en glazig zijn.
3. Voeg de mosterdzaadjes, kaneel en chilivlokken toe.
4. Bak dit 1 minuut al roerend mee zodat de geuren goed vrijkomen.
5. Doe de stukjes rabarber, rozijnen, bruine basterdsuiker, appelazijn en het zout in de pan.
6. Roer alles goed door elkaar.
7. Breng het geheel aan de kook.
8. Zet het vuur daarna laag en laat de chutney zonder deksel 25 tot 30 minuten zachtjes pruttelen.
9. Roer regelmatig.
10. De rabarber valt snel uit elkaar en vormt samen met de rozijnen en de ingedikte azijnsuiker een mooie, grove structuur.
11. Giet de kokendhete rabarberchutney direct in schone, gesteriliseerde glazen potten.
12. Draai het deksel stevig aan en laat ze ondersteboven afkoelen.

**LEKKER BIJ:** Het frisse, rinse karakter van rabarber maakt deze chutney uniek. Hij is extra lekker bij:

- ★ **Vette vis:** Een absolute voltreffer bij gegrilde of gebakken zalm en makreel. Het zuur van de rabarber snijdt prachtig door het vette van de vis.
- ★ **Gegrild vlees:** Smaakt fantastisch bij varkensvlees (zoals varkenshaas of koteletten) en kip van de barbecue.
- ★ **Jonge en romige kazen:** Perfect naast een romige brie, camembert of verse geitenkaas (het frisse van de chutney en het romige van de kaas versterken elkaar).
- ★ **Indische snacks:** Erg lekker als dipsaus bij warme papadums of krokante samosa's.

## RODE BESSENCHUTNEY

Hier is een fantastisch recept voor een frisse, licht-herfstachtige rode bessenchutney ook bekend als aalbessenchutney. omdat rode bessen van zichzelf heerlijk fris en zuur zijn, vormen ze samen met suiker en warme specerijen een perfecte, dieprode chutney.

**Voorbereiding:** 15 minuten (rissen en snijden)

**Kooktijd:** 25 tot 30 minuten



### DIT HEB JE NODIG:

-  500 g verse rode bessen, gewassen en gerist (van de takjes gehaald)
-  1 grote rode ui, fijn gesnipperd
-  1 teentje knoflook, fijngehakt
-  50 g rozijnen of gedroogde cranberries (voor extra textuur en een zoet accent)
-  150 g geleisuiker of bruine basterdsuiker (geleisuiker helpt bij het snel indikken van het bessensap)
-  75 ml rode wijnazijn (of balsamico azijn voor een diepere smaak)
-  1 el verse gember, geraspt
-  ½ tl kaneel
-  ¼ tl gemalen kruidnagel
-  snuf chilivlokken (voor een subtiele warmte achterin de keel)
-  ½ tl zout
-  scheutje olie om in te bakken

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een scheutje olie in een kookpan met een dikke bodem.
2. Fruit de rode ui, knoflook en geraspte gember ongeveer 3 tot 4 minuten op middelhoog vuur tot ze zacht en glazig zijn.
3. Voeg de kaneel, kruidnagel en chilivlokken toe.
4. Bak dit 1 minuut al roerend mee zodat de aroma's vrijkomen.
5. Doe de rode bessen, rozijnen (of cranberries), suiker, rode wijnazijn en het zout in de pan.
6. Roer alles goed door elkaar.
7. Breng het geheel aan de kook.
8. De bessen zullen al snel openspringen en hun sap loslaten.
9. Zet het vuur laag en laat de chutney zonder deksel 25 tot 30 minuten zachtjes pruttelen.
10. Roer regelmatig om te voorkomen dat de suiker aan de bodem vastkoekt.
11. De chutney is klaar als het sap is ingedikt tot een mooie, glanzende, jam-achtige structuur.
12. Giet de kokendhete rode bessenchutney direct in schone, gesteriliseerde glazen potten.
13. Draai het deksel er stevig op en laat ze ondersteboven afkoelen.

**LEKKER BIJ:** Het frizzure en fruitige karakter van rode bessen maakt deze chutney een absolute ster naast rijkere en vettere gerechten:

- ★ **Wild en gevogelte:** Dit is de ultieme match voor eendenborstfilet, hert, zwijn of kalkoen (een fantastisch alternatief voor de klassieke cranberrysaus tijdens de feestdagen).
- ★ **Paté en rillettes:** Smaakt geweldig op een toastje met een romige romige paté of eendenrillettes. Het zuur snijdt perfect door het vette van de vleeswaren.
- ★ **Kaasplankjes:** Past uitstekend bij krachtige en zoute kazen, zoals een oude schapenkaas, manchego of een pittige blauwe kaas (zoals Roquefort).
- ★ **Varkensvlees:** Heerlijk naast een ambachtelijke varkenshaas of gebraden buikspek.

## RODE UIENCHUTNEY

Hier is een fantastisch basisrecept voor een klassieke, diepzoete en lichtzure rode uienchutney vaak ook uienconfijt genoemd. Door de uien heel langzaam te stoven, karamelliseren ze prachtig, wat een rijke smaak geeft.

**Voorbereiding:** 15 minuten (uien pellen en snijden)

**Kooktijd:** 45 tot 50 minuten

(voor een perfecte karamelisatie)



### DIT HEB JE NODIG:

-  1 kg rode uien, gepeld, gehalveerd en in dunne halve ringen gesneden
-  2 teentjes knoflook, fijngehakt
-  150 g donkerbruine basterdsuiker (voor die diepe karamelsmaak)
-  150 ml balsamicoazijn (van goede kwaliteit)
-  100 ml rode wijnazijn
-  1 el olijfolie of roomboter om in te bakken
-  2 takjes verse tijm (of 1 tl gedroogde tijm)
-  1 laurierblad
-  ½ tl chilivlokken (optioneel, voor een heel subtiele warmte)
-  1 tl zout en versgemalen zwarte peper

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie of boter in een grote, brede pan met een dikke bodem op middelhoog vuur.
2. Voeg de rode uien en knoflook toe en schep goed om.
3. Zet het vuur direct laag en leg het deksel op de pan.
4. Laat de uien 20 minuten heel zachtjes stoven.
5. Roer af en toe.
6. De uien moeten helemaal zacht en geslonken zijn, maar mogen niet bruin bakken.
7. Haal het deksel van de pan.
8. Voeg de bruine basterdsuiker, tijm, het laurierblad en de chilivlokken toe.
9. Roer goed door en laat de suiker in een paar minuten volledig smelten en aan de uien kleven.
10. Giet de balsamico azijn en de rode wijnazijn in de pan.
11. Breng het geheel aan de kook.
12. Zet het vuur weer laag en laat de chutney zonder deksel nog 25 tot 30 minuten zachtjes pruttelen.
13. Roer regelmatig om te voorkomen dat de suikers aanbranden.
14. De chutney is klaar als bijna al het vocht is verdampt en de uien zijn veranderd in een dikke, donkere, glanzende en stroperige massa.
15. Verwijder de takjes tijm en het laurierblad.
16. Schep de kokendhete chutney direct in gesteriliseerde glazen potten, draai de deksels stevig aan en laat ze ondersteboven afkoelen.

**LEKKER BIJ:** Rode uienchutney is misschien wel de meest veelzijdige chutney die er bestaat. Het is een absolute smaakbom bij:

- ★ **Burgers & hotdogs:** De ultieme topping voor een luxe rundvleesburger, hertenburger of hotdog, vooral in combinatie met gesmolten cheddar of cheddarsaus.
- ★ **Kaas, kaas en nog eens kaas:** Goddelijk bij zachte, romige kazen zoals brie en camembert, maar ook fantastisch naast een pittige oude kaas of geitenkaas.
- ★ **Tosti's en panini's:** Smeer een dun laagje op je tosti met ham en kaas voordat je hem onder de grill legt voor een directe upgrade.
- ★ **Rood vlees & pâté:** Smaakt geweldig naast een perfect gebakken biefstuk, gebraden eendenborst of op een toastje met romige paté.

## SINAASAPPELCHUTNEY

Hier is een heerlijk recept voor een frisse, zonnige en kruidige sinaasappelchutney. Deze chutney heeft een prachtige balans tussen het friszure van de citrus en de warme diepte van de specerijen, perfect om gerechten een frisse opkikker te geven.

**Voorbereiding:** 20 minuten (schillen en snijden)

**Kooktijd:** 40 tot 45 minuten



### DIT HEB JE NODIG:

-  4 grote handsinaasappels (biologisch, want we gebruiken ook de rasp)
-  1 grote sjalot of rode ui, fijngesnipperd
-  75 g rozijnen (blanke of donkere)
-  125 g bruine basterdsuiker
-  100 ml appelazijn
-  1 el verse gember, geraspt
-  1 teentje knoflook, fijngehakt
-  1 kaneelstokje
-  ½ tl kardemompoeder
-  snuf chilivlokken (voor een subtiel contrast met het zoete fruit)
-  ½ tl zout
-  scheutje zonnebloemolie om in te bakken

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Was één sinaasappel grondig en rasp de oranje schil (zonder het bittere wit).
2. Schil daarna alle sinaasappels dik, zodat al het witte vlies verwijderd is.
3. Snijd het vruchtvlees in kleine blokjes en vang hierbij zoveel mogelijk sap op.
4. Verhit een scheutje olie in een pan met een dikke bodem.
5. Fruit de sjalot of rode ui, knoflook en geraspte gember zo'n 3 tot 4 minuten op middelhoog vuur tot ze zacht zijn.
6. Voeg het kaneelstokje, de kardemom en de chilivlokken toe.
7. Bak dit 1 minuut mee tot de aroma's goed vrijkomen.
8. Doe de stukjes sinaasappel (inclusief het sap en de rasp), de rozijnen, bruine basterdsuiker, appelazijn en het zout in de pan.
9. Roer alles goed door tot de suiker is opgelost.
10. Breng het geheel aan de kook.
11. Zet het vuur daarna laag en laat de chutney zonder deksel 40 tot 45 minuten zachtjes pruttelen.
12. Roer regelmatig om.
13. De sinaasappelstukjes vallen grotendeels uit elkaar en het vocht dikt in tot een glanzende, jam-achtige structuur.
14. Vis het kaneelstokje eruit.
15. Giet de kokendhete sinaasappelchutney direct in schone, gesteriliseerde glazen potten.
16. Sluit ze stevig af en laat ze ondersteboven afkoelen.

**LEKKER BIJ:** Het frisse, aromatische karakter van sinaasappel maakt deze chutney een fantastische smaakmaker bij:

- ★ **Gevogelte:** Dé ultieme begeleider van eendenborstfilet (een klassieke combinatie!), gebraden kalkoen of een sappige kippenpoot uit de oven.
- ★ **Indische & Oosterse gerechten:** Smaakt fantastisch naast een milde curry, korma of als dipsaus bij krokante samosa's.
- ★ **Kaasplankjes:** Verrassend lekker bij geitenkaas (zowel vers als hard), zachte romige brie of een milde schapenkaas.
- ★ **Varkensvlees:** Een geweldige smaakmaker naast een gebraden varkenshaas of rollade.

## STOOFAPPELCHUTNEY

Hier is een heerlijk recept voor een warme, winterse stoofappelchutney. Door het gebruik van traditionele stoofappeltjes zoals de Goudreinet in combinatie met specerijen krijgt deze chutney een diepe, volle smaak die perfect past bij het najaar en de feestdagen.

**Voorbereiding:** 20 minuten

(schillen, klokhuis verwijderen en snijden)

**Kooktijd:** 45 tot 50 minuten

(stoofappels hebben wat langer nodig dan gewone appels)



### DIT HEB JE NODIG:

-  1 kg stoofappels (bijv. Goudreinet of Rode Dijkmanszoet), geschild, klokhuis verwijderd en in kleine blokjes
-  2 rode uien, fijn gesnipperd
-  2 teentjes knoflook, fijngehakt
-  100 g rozijnen of gedroogde cranberries
-  150 g donkerbruine basterdsuiker
-  150 ml appelazijn
-  1 el verse gember, geraspt
-  1 tl kaneel
-  ½ tl gemalen kruidnagel
-  ¼ tl kardemompoeder
-  snuf chilivlokken (voor een heel subtiel contrast)
-  1 tl zout
-  scheutje olie of vloeibare boter om in te bakken

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een scheutje olie of boter in een kookpan met een dikke bodem.
2. Fruit de rode ui, knoflook en geraspte gember zo'n 4 minuten op middelhoog vuur tot ze zacht zijn.
3. Voeg de kaneel, kruidnagel, kardemom en chilivlokken toe.
4. Bak dit 1 minuut al roerend mee zodat de geuren goed vrijkomen.
5. Doe de blokjes stoofappel, rozijnen (of cranberries), bruine basterdsuiker, appelazijn en het zout in de pan.
6. Roer alles goed door elkaar tot de suiker begint op te lossen.
7. Breng het geheel aan de kook.
8. Zet het vuur daarna laag, leg het deksel schuin op de pan en laat de chutney 45 tot 50 minuten zachtjes pruttelen.
9. Roer regelmatig om.
10. De stoofappeltjes moeten helemaal zacht worden en het vocht moet inkoken tot een dikke, glanzende en stroperige massa.
11. Giet de kokendhete stoofappelchutney direct in schone, gesteriliseerde glazen potten.
12. Draai het deksel er stevig op en laat ze ondersteboven afkoelen.

**LEKKER BIJ:** Deze warme, kruidige chutney brengt direct sfeer op tafel en smaakt fantastisch bij:

- ★ **Wild en gevogelte:** De ultieme metgezel voor hertenbiefstuk, wildzwijn, eendenborst of de kerstkalkoen.
- ★ **Varkensvlees:** Smaakt geweldig naast een klassieke varkensrollade, varkenshaas of warme beenham.
- ★ **Kaasplankjes:** Een perfecte match met oude brokkelkaas, rijpe camembert of een krachtige blauwe kaas (zoals Stilton of Roquefort).
- ★ **Hartige taarten:** Heerlijk als bijgerecht of topping op een quiche met paddenstoelen of noten en geitenkaas.

## STOOFPERENCHUTNEY

Hier is een heerlijk recept voor een warme, kruidige stoofperenchutney. Omdat stoofperen langzaam gegaard worden, nemen ze alle smaken van de azijn en winterse specerijen fantastisch op. Dit is de ultieme chutney voor het najaar en de feestdagen.

**Voorbereiding:** 20 minuten (schillen, klokhuis verwijderen en snijden)

**Kooktijd:** 50 tot 60 minuten (stoofperen hebben tijd nodig om zacht te worden)



### DIT HEB JE NODIG:

-  1 kg stoofperen (bijv. Gieser Wildeman), geschild, klokhuis verwijderd en in kleine blokjes
-  2 rode uien, fijn gesnipperd
-  2 teentjes knoflook, fijngehakt
-  75 g gedroogde cranberries of rozijnen (cranberries geven een mooi kerstaccent)
-  150 g donkerbruine basterdsuiker
-  150 ml rode wijnazijn (of balsamico azijn voor een diepere kleur)
-  1 el verse gember, geraspt
-  1 kaneelstokje
-  2 steranijs-sterren
-  ¼ tl gemalen kruidnagel
-  snuf chilivlokken (voor een heel subtiel contrast)
-  1 tl zout
-  scheutje olie om in te bakken

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een scheutje olie in een kookpan met een dikke bodem.
2. Fruit de rode ui, knoflook en geraspte gember zo'n 4 minuten op middelhoog vuur tot ze zacht en glazig zijn.
3. Voeg het kaneelstokje, de steranijs en de gemalen kruidnagel toe.
4. Bak dit 1 minuut al roerend mee zodat de aroma's goed vrijkomen.
5. Doe de blokjes stoofpeer, de cranberries (of rozijnen), de bruine basterdsuiker, de rode wijnazijn en het zout in de pan.
6. Roer alles goed door elkaar tot de suiker begint op te lossen.
7. Breng het geheel aan de kook.
8. Zet het vuur daarna laag, leg het deksel schuin op de pan en laat de chutney 50 tot 60 minuten zachtjes pruttelen.
9. Roer regelmatig om.
10. De stoofperen moeten helemaal zacht en roodachtig worden, en het vocht moet inkoken tot een dikke, glanzende en stroperige massa.
11. Vis voor het bottelen het kaneelstokje en de steranijs uit de pan.
12. Giet de kokendhete stoofperenchutney direct in schone, gesteriliseerde glazen potten.
13. Draai het deksel er stevig op en laat ze ondersteboven afkoelen.

**LEKKER BIJ:** Deze diepe, winterse chutney brengt direct sfeer op tafel en smaakt fantastisch bij:

- ★ **Wild en gevogelte:** De absolute ultieme match voor hertenbiefstuk, wildzwijn, eendenborst of de kerstkalkoen.
- ★ **Kaasplankjes:** Een waanzinnige combinatie met krachtige en zoute kazen, zoals Stilton, Roquefort, oude brokkelkaas of juist een romige brie.
- ★ **Varkensvlees en paté:** Smaakt geweldig naast een warme beenham, varkensrollade of op een toastje met een luxe wildpaté.
- ★ **Hartige taarten:** Heerlijk als bijgerecht naast een quiche met paddenstoelen of noten en geitenkaas.

## TUTTI FRUTTICHUTNEY

Hier is een heerlijk recept voor een rijke en stroperige tutti frutti-chutney. Tutti frutti is een mix van gedroogde vruchten zoals abrikozen, pruimen, appeltjes en peertjes. Omdat dit fruit al gedroogd is, heeft deze chutney een ontzettend diepe volle en geconcentreerde smaak die perfect past bij het najaar en de winter.



**Vorbereiding:** 15 minuten (+ optioneel 30 minuten wellen)

**Kooktijd:** 35 tot 40 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

-  500 g tutti frutti (gedroogde zuidvruchtenmix), in kleine stukjes gesneden
-  2 rode uien, fijn gesnipperd
-  2 teentjes knoflook, fijngehakt
-  100 g donkerbruine basterdsuiker (minder dan bij verse vruchten, want gedroogd fruit is al zoet)
-  150 ml appelazijn (of witte wijnazijn)
-  150 ml water (of sinaasappelsap voor een extra frisse touch)
-  1 el verse gember, geraspt
-  1 kaneelstokje
-  ½ tl koek- of speculaaskruiden
-  Snuf chilivlokken (voor een subtiele warmte)
-  1 tl zout
-  Scheutje olie om in te bakken

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de tutti frutti in kleine, gelijkmatige blokjes.
2. **TIP:** Als het fruit erg hard is, wel het dan eerst 30 minuten in lauwwarm water en giet het daarna af.
3. Verhit een scheutje olie in een kookpan met een dikke bodem.
4. Fruit de rode ui, knoflook en geraspte gember zo'n 4 minuten op middelhoog vuur tot ze zacht en glazig zijn.
5. Voeg het kaneelstokje, de koekkruiden en de chilivlokken toe.
6. Bak dit 1 minuut al roerend mee zodat de geuren goed vrijkomen.
7. Doe de stukjes tutti frutti, de bruine basterdsuiker, de appelazijn, het water (of sinaasappelsap) en het zout in de pan.
8. Roer alles goed door elkaar.
9. Breng het geheel aan de kook.
10. Zet het vuur daarna laag en laat de chutney zonder deksel 35 tot 40 minuten zachtjes pruttelen.
11. Roer regelmatig om te voorkomen dat de dikke massa aanbrandt.
12. Het fruit zuigt zich vol met het vocht en de azijn, waardoor een dikke, glanzende en stroperige chutney ontstaat.
13. Vis het kaneelstokje uit de pan.
14. Giet de kokendhete tutti frutti-chutney direct in schone, gesteriliseerde glazen potten.
15. Draai het deksel er stevig op en laat ze ondersteboven afkoelen.

**LEKKER BIJ:** Deze diepe, volle chutney is een echte smaakbom en past fantastisch bij stevige en rijkere gerechten:

- ★ **Varkensvlees en ham:** De absolute ultieme match voor warme beenham, varkenshaas of een sappige varkensrollade.
- ★ **Wild en gevogelte:** Smaakt geweldig naast een gebraden eendenborst, hertenbiefstuk of de kerstkalkoen.
- ★ **Kaasplankjes:** Vormt een waanzinnig contrast met krachtige blauwschimmelkazen (zoals Gorgonzola of Stilton) en oude brokkelkaas.
- ★ **Hartige taarten & Paté:** Heerlijk op een toastje met wildpaté of als bijgerecht bij een quiche met paddenstoelen.

## UIENCHUTNEY

Hier is het recept voor een klassieke, goudbruine uienchutney (gemaakt met gewone gele uien). Door de uien heel langzaam te garen in combinatie met suiker en azijn, ontstaat er een heerlijke, diepe zoetzure smaak.

**Voorbereiding:** 15 minuten (uien pellen en snijden)

**Kooktijd:** 45 tot 50 minuten (voor een perfecte karamelisatie)



### DIT HEB JE NODIG:

- 1 kg gele uien, gepeld, gehalveerd en in dunne ringen gesneden
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 140 g rietsuiker (of lichtbruine basterdsuiker)
- 150 ml witte wijnazijn (of appelazijn)
- 1 el olijfolie of roomboter om in te bakken
- 1 el gele mosterdzaadjes
- 2 takjes verse rozemarijn (of 1 tl gedroogde rozemarijn)
- 1 laurierblad
- snuf chilivlokken (optioneel, voor een heel subtiele warmte)
- 1 tl zout en versgemalen zwarte peper

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie of boter in een grote kookpan met een dikke bodem op middelhoog vuur.
2. Voeg de uien en knoflook toe.
3. Zet het vuur direct laag, leg het deksel op de pan en laat de uien 20 minuten heel zachtjes stoven.
4. Roer af en toe.
5. De uien moeten helemaal zacht en glazig worden, maar mogen nog niet bruinen.
6. Haal het deksel van de pan.
7. Voeg de rietsuiker, mosterdzaadjes, rozemarijn, het laurierblad en de chilivlokken toe.
8. Roer goed door en laat de suiker in een paar minuten smelten en aan de uien kleven.
9. Giet de azijn in de pan en breng het geheel aan de kook.
10. Zet het vuur weer laag en laat de chutney zonder deksel nog 25 tot 30 minuten zachtjes pruttelen.
11. Roer regelmatig om te voorkomen dat de suikers aan de bodem vastkoeken.
12. De chutney is klaar als bijna al het vocht is verdampt en de uien zijn veranderd in een dikke, goudbruine en stroperige massa.
13. Verwijder de takjes rozemarijn en het laurierblad. S
14. Schep de kokendhete chutney direct in gesteriliseerde glazen potten, draai de deksels stevig aan en laat ze ondersteboven afkoelen.

**LEKKER BIJ:** Gele uienchutney is een ontzettend veelzijdige smaakmaker en tilt veel alledaagse gerechten naar een hoger niveau. Het past perfect bij:

- ★ **Burgers & hotdogs:** De ultieme, zoete tegenhanger op een sappige rundvleesburger of braadworst, vooral in combinatie met een plak smeltende kaas.
- ★ **Tosti's & panini's:** Smeer een dun laagje uienchutney op een tosti met ham en belegen kaas voordat deze het ijszer in gaat.
- ★ **Hartige taarten:** Smaakt geweldig als basislaag op een plakjesquiche met spek of naast een paddenstoelentaart.
- ★ **Kaasplankjes:** Een heerlijke match met harde, pittige kazen zoals oude kaas, Manchego, gruyère of een scherpe cheddar.
- ★ **Varkensvlees:** Fantastisch naast een gebraden varkenshaas of karbonade.

## UIEN-GEMBERCHUTNEY

Hier is een heerlijk recept voor een pittige en hartverwarmende uien-gemberchutney. Door de scherpe, frisse toets van extra veel gember te combineren met zacht gekaramelliseerde uien, ontstaat een chutney die zowel zoet, zuur als aangenaam pittig is.

**Voorbereiding:** 15 minuten

(uien snijden en gember raspen)

**Kooktijd:** 40 tot 45 minuten



### DIT HEB JE NODIG:

-  750 g uien (een mix van rode en gele uien werkt het best), in dunne halve ringen
-  50 g verse gember, geschild en heel fijn geraspt (ongeveer 3 volle eetlepels)
-  2 teentjes knoflook, fijngehakt
-  125 g bruine basterdsuiker
-  150 ml appelazijn
-  1 el gele mosterdzaadjes
-  ½ tl kurkuma (voor een mooie diepe kleur en smaak)
-  ½ tl chilivlokken (optioneel, voor wat extra warmte)
-  1 tl zout
-  scheutje zonnebloemolie om in te bakken

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een scheutje olie in een kookpan met een dikke bodem op middelhoog vuur.
2. Voeg de uienringen, de geraspte gember en de knoflook toe.
3. Bak dit onder regelmatig roeren 5 minuten aan tot de uien zacht beginnen te worden.
4. Draai het vuur laag.
5. Voeg de mosterdzaadjes, kurkuma en eventueel de chilivlokken toe.
6. Bak dit 2 minuten al roerend mee, zodat de aroma's van de specerijen en de gember goed vrijkomen.
7. Voeg de bruine basterdsuiker, de appelazijn en het zout toe.
8. Roer alles goed door elkaar tot de suiker volledig is opgelost.
9. Breng het geheel zachtjes aan de kook.
10. Zet het vuur daarna heel laag en laat de chutney zonder deksel 35 tot 40 minuten zachtjes pruttelen.
11. Roer regelmatig over de bodem om aanbranden te voorkomen.
12. De chutney is klaar als de uien volledig zijn ingekookt tot een dikke, glanzende en stroperige massa.
13. Schep de kokendhete uien-gemberchutney direct in schone, gesteriliseerde glazen potten.
14. Sluit ze stevig af met het deksel en laat ze ondersteboven afkoelen.

**LEKKER BIJ:** Het frisse, scherpe en aromatische karakter van de gember maakt deze uienchutney ontzettend spannend. Hij past perfect bij:

- ★ **Indische en Aziatische gerechten:** Een fantastische smaakmaker naast een milde kipcurry, rendang, of als dip bij samosa's en papadums.
- ★ **Varkensvlees & Kip:** De ultieme match voor een stukje gegrilde varkenshaas, buikspek of een krokant gebakken kippendij.
- ★ **Kaasplankjes:** Smaakt geweldig bij krachtige, vette kazen. Denk aan een gerijpte oude kaas, brie of een romige geitenkaas.
- ★ **Luxe burgers:** Geef een rundvlees- of eenden-burger een Aziatische twist door een flinke lepel van deze chutney als topping te gebruiken.

## VEENBESSENCHUTNEY

Hier is een heerlijk recept voor een frisse en dieprode veenbessenchutney die hun oorsprong op de Waddeneilanden hebben. Door het frizure en wrange karakter van de veenbessen te combineren met zoete en warme winterse specerijen, creëer je de ultieme chutney voor het najaar en de feestdagen.

**Voorbereiding:** 10 minuten (wassen en ui snijden)  
**Kooktijd:** 20 tot 25 minuten (veenbessen poffen erg snel)



### DIT HEB JE NODIG:

- 350 g verse (of diepvries) veenbessen / cranberries, gewassen
- 1 grote rode ui, fijn gesnipperd
- 1 grote handsinaasappel (rasp en sap)
- 125 g bruine basterdsuiker (of rietsuiker)
- 75 ml appelazijn (of rode wijnazijn)
- 1 el verse gember, geraspt
- 1 kaneelstokje
- ¼ tl gemalen kruidnagel
- Snuf chilivlokken (voor een heel subtiele warmte achterin de keel)
- ½ tl zout
- Scheutje olie om in te bakken

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een scheutje olie in een kookpan met een dikke bodem.
2. Fruit de rode ui en de geraspte gember zo'n 3 tot 4 minuten op middelhoog vuur tot de ui zacht en glazig is.
3. Voeg het kaneelstokje, de gemalen kruidnagel en de chilivlokken toe.
4. Bak dit 1 minuut al roerend mee zodat de aroma's goed vrijkomen.
5. Doe de veenbessen, de bruine basterdsuiker, de appelazijn, het zout en zowel het sap als de rasp van de sinaasappel in de pan.
6. Roer alles goed door elkaar.
7. Breng het geheel aan de kook.
8. Je zult al snel horen dat de veenbessen openspringen (poffen).
9. Zet het vuur laag en laat de chutney zonder deksel 20 tot 25 minuten zachtjes pruttelen.
10. Roer regelmatig om te voorkomen dat de suikers aanbranden.
11. Omdat veenbessen van nature veel pectine bevatten, dikt deze chutney heel snel en mooi in tot een glanzende, jam-achtige structuur.
12. Vis het kaneelstokje uit de pan.
13. Giet de kokendhete veenbessenchutney direct in schone, gesteriliseerde glazen potten.
14. Draai het deksel er stevig op en laat ze ondersteboven afkoelen.

**LEKKER BIJ:** Het frizure en fruitige profiel van veenbessen maakt deze chutney een absolute klassieker naast rijkere en vettere gerechten:

- ★ **Kalkoen en gevogelte:** De absolute nummer één metgezel voor kerstkalkoen, gebraden kip of kalkoenfilet.
- ★ **Wildgerechten:** Smaakt fantastisch naast eendenborstfilet, hertenbiefstuk of wildzwijn.
- ★ **Kaasplankjes:** Een waanzinnige match met romige en vette kazen zoals brie en camembert, of juist heel krachtige blauwe kazen (zoals Stilton). Het zuur snijdt prachtig door het romige van de kaas.
- ★ **Varkensvlees en paté:** Heerlijk als frisse tegenhanger naast een warme beenham, varkensrollade of op een toastje met een luxe wildpaté.

## VIJGENCHUTNEY

Hier is een fantastisch recept voor een rijke en diepzoete vijgenchutney. Vijgen hebben van nature een honingachtige smaak die perfect samengaat met het frisse van azijn en de diepte van warme specerijen. Je kunt dit recept maken met verse vijgen (heerlijk in de nazomer) of met gedroogde vijgen (het hele jaar door te maken en extra intens van smaak).

**Voorbereiding:** 15 minuten (snijwerk)

**Kooktijd:** 35 tot 40 minuten



### DIT HEB JE NODIG:

-  500 g verse vijgen (steel verwijderd, in vieren gesneden)
-  **of** 300 g gedroogde vijgen (in kleine blokjes gesneden)
-  1 grote rode ui, fijn gesnipperd
-  1 teentje knoflook, fijngehakt
-  75 g rozijnen (voor extra textuur)
-  100 g donkerbruine basterdsuiker
-  125 ml rode wijnazijn (of balsamicoazijn voor een nóg diepere smaak)
-  100 ml water (alleen nodig als je gedroogde vijgen gebruikt om ze zacht te koken)
-  1 el verse gember, geraspt
-  1 tl kaneel
-  ½ tl gemalen kruidnagel
-  snuf chilivlokken (voor een subtiele, warme nasmaak)
-  ½ tl zout
-  scheutje olijfolie om in te bakken

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een scheutje olijfolie in een kookpan met een dikke bodem.
2. Fruit de rode ui, knoflook en geraspte gember zo'n 4 minuten op middelhoog vuur tot ze zacht en glazig zijn.
3. Voeg de kaneel, kruidnagel en chilivlokken toe.
4. Bak dit 1 minuut al roerend mee zodat de aroma's goed vrijkomen.
5. Doe de stukjes vijg, rozijnen, bruine basterdsuiker, rode wijnazijn en het zout in de pan.
6. *Gebruik je gedroogde vijgen? Voeg dan nu ook de 100 ml water toe.*
7. Roer alles goed door elkaar.
8. Breng het geheel aan de kook. Zet het vuur direct laag en laat de chutney zonder deksel 35 tot 40 minuten zachtjes pruttelen.
9. Roer regelmatig over de bodem om te voorkomen dat de suikers aanbranden.
10. De vijgen vallen grotendeels uit elkaar en het vocht dikt in tot een glanzende, stroperige, donkere massa.
11. Giet de kokendhete vijgenchutney direct in schone, gesteriliseerde glazen potten.
12. Draai het deksel er stevig op en laat ze ondersteboven afkoelen.

**LEKKER BIJ:** Vijgenchutney is een absolute favoriet in de gastronomie en blinkt uit bij:

- ★ **De ultieme kaasplank-match:** Vijgenchutney en kaas zijn voor elkaar gemaakt. Het is goddelijk bij romige brie en camembert, zachte geitenkaas, maar ook een absolute winnaar naast krachtige blauwschimmelkazen (zoals Roquefort of Gorgonzola).
- ★ **Paté en terrines:** Smaakt fantastisch op een toastje met een **luxe wildpaté of roompaté**. Het zoete van de vijg balanceert het hartige en vette van de paté perfect.
- ★ **Gevogelte en wild:** Een geweldige begeleider van gebraden eendenborstfilet, kalkoen of hertenbiefstuk.
- ★ **Hartige taarten:** Heerlijk naast of op een quiche met walnoten en blauwe kaas.

## VIJGEN-DADELCHUTNEY

Een vijgen-dadelchutney is de perfecte combinatie van zoet, zuur en een subtiele kruidigheid. Deze chutney is een absolute smaakmaker die elk borrelplankje of hoofdgerecht naar een hoger niveau tilt.

**Voorbereiding:** 10 minuten (snijden)

**Kooktijd:** 30 minuten



### DIT HEB JE NODIG:

- 200 g gedroogde vijgen (in kleine stukjes)
- 150 g gedroogde dadels (ontpit en in kleine stukjes)
- 1 grote rode ui (fijngesnipperd)
- 100 ml balsamico azijn
- 100 g honing of dadelstroop
- 100 ml water
- 1 cm verse gember (fijngeraspt)
- 1 kaneelstokje e
- snufje chilivlokken (voor wat pit)
- olijfolie: 1 eetlepel

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie in een steelpan met een dikke bodem.
2. Fruit de fijngesnipperde rode ui en de geraspte gember zo'n 3 tot 5 minuten op laag vuur tot ze zacht zijn.
3. Voeg de stukjes vijgen, dadels, balsamicoazijn, honing (of dadelstroop), het water, het kaneelstokje en de chilivlokken toe aan de pan.
4. Roer alles goed door elkaar.
5. Breng het mengsel aan de kook en zet het vuur daarna direct laag.
6. Laat de chutney zo'n 25 tot 30 minuten zachtjes pruttelen zonder deksel.
7. Roer af en toe goed over de bodem om aanbranden te voorkomen.
8. De chutney is klaar als het fruit zacht is en het vocht is ingekookt tot een dikke, stroperige, jam-achtige structuur.

**TIP:** *Is het te droog maar het fruit nog te hard? Voeg dan een klein scheutje extra water toe.*

9. Verwijder het kaneelstokje.
10. Schep de hete chutney in een schone, gesteriliseerde glazen pot.
11. Draai het deksel erop en laat de pot ondersteboven afkoelen.

**LEKKER BIJ:** Deze vijgen-dadelchutney is ontzettend veelzijdig en combineert fantastisch met:

- ★ **Kaasplankjes:** De ultieme match! Smaakt goddelijk bij romige geitenkaas, brie, camembert, oude kaas en pittige blauwschimmelkaas.
- ★ **Vleesgerechten:** Smaakt uitstekend naast gebraden varkensvlees, kalkoen, wild of een sappige rollade.
- ★ **Borrelhapjes:** Smeer een dun laagje op een toastje met paté of serveer het bij een warme camembert uit de oven.
- ★ **Tosti's:** Geef je standaard tosti met oude kaas of ham een culinaire upgrade met een lepeltje van deze chutney.

## WORTELCHUTNEY

Een wortelchutney is verrassend, kleurrijk en heeft een heerlijke balans tussen het natuurlijke zoet van wortel, het frisse van azijn en warme specerijen. Dit Indiase en Midden-Oosterse geïnspireerde recept is een geweldige manier om wortels eens heel anders te gebruiken.

**Voorbereiding:** 15 minuten (raspen/snijden)

**Kooktijd:** 35 minuten



### DIT HEB JE NODIG:

- 500 g wortels (gewassen en grof geraspt)
- 1 grote rode ui (fijngesnipperd)
- 2 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 150 ml appelazijn (of witte wijnazijn)
- 125 g bruine basterdsuiker
- 50 g rozijnen: (optioneel, voor extra structuur en zoetheid)
- 2 cm verse gember (fijngeraspt)
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl kurkuma
- ½ tl mosterdzaad
- snufje chilipoeder (naar smaak)
- 1 el zonnebloemolie

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de zonnebloemolie in een kookpan met een dikke bodem op middelhoog vuur.
2. Voeg het mosterdzaad, komijnpoeder, kurkuma en chilipoeder toe.
3. Bak dit 1 minuut aan tot de geuren vrijkomen.
4. Voeg de gesnipperde rode ui, fijngehakte knoflook en geraspte gember toe.
5. Fruit dit zo'n 4 tot 5 minuten mee tot de ui zacht is.
6. Voeg de geraspte wortels, rozijnen, bruine basterdsuiker en appelazijn toe aan de pan.
7. Roer alles goed door zodat de suiker volledig oplost.
8. Breng het geheel aan de kook, zet het vuur daarna direct laag en plaats de deksel schuin op de pan.
9. Laat de chutney 30 minuten zachtjes pruttelen.
10. Roer regelmatig om te voorkomen dat de suikers op de bodem aanbranden.
11. De chutney is klaar als de wortel heel zacht is en de vloeistof is ingedikt tot een glanzende, stroperige massa.
12. Schep de hete wortelchutney direct in schone, gesteriliseerde potten.
13. Sluit ze goed af en laat ze ondersteboven afkoelen.

**LEKKER BIJ:** Wortelchutney heeft door de specerijen een hartig en warm karakter, wat het heel veelzijdig maakt:

- ★ **Indiase gerechten:** De absolute nummer één combinatie. Smaakt fantastisch naast een pittige curry, dahl (linzensoep) of als dip voor knapperige papadums en naanbrood.
- ★ **Kaas:** Doet het verrassend goed op een kaasplank, met name bij oude kaas, harde kazen zoals Cheddar, of juist een milde jonge geitenkaas.
- ★ **Vlees en gevogelte:** Een heerlijke frizure tegenhanger bij gebraden kip, varkensvlees of gegrild lamsvlees.
- ★ **Burgers & sandwiches:** Gebruik een flinke lepel chutney als topping op een (vegetarische) burger, of smeer het op een broodje met gegrilde groenten en hummus.

## WORTEL-COURGETTECHUTNEY

Een wortel-courgettechutney is de perfecte manier om zomergroenten te verwerken tot een heerlijke, hartig-zoete smaakmaker. De zachte structuur van de courgette combineert prachtig met de stevigere structuur van de wortel, terwijl azijn en specerijen zorgen voor een heerlijke diepgang.

**Voorbereiding:** 15 minuten (snijden/raspen)

**Kooktijd:** 40 minuten



### DIT HEB JE NODIG:

- 300 g wortels (gewassen en fijn geraspt of in heel kleine blokjes)
- 300 g courgette (in kleine blokjes van ½ cm)
- 2 rode ui (fijngesnipperd)
- 2 teentjes knoflook (fijnggehakt)
- 150 ml witte wijnazijn (of appelazijn)
- 150 g gele gelei- of basterdsuiker
- 2 cm verse gember (fijngeraspt)
- 1 tl kerriepoeder
- 1 tl korianderpoeder
- ½ tl kurkuma
- mespuntje chilipoeder
- 1 tl zout
- 1 el olijfolie

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie in een pan met een dikke bodem op middelhoog vuur.
2. Fruit de gesnipperde rode ui, knoflook en geraspte gember 3 tot 4 minuten tot ze zacht en glazig zijn.
3. Voeg het kerriepoeder, korianderpoeder, de kurkuma en het chilipoeder toe.
4. Bak dit 1 minuut mee zodat de aroma's goed vrijkomen.
5. Doe de wortel en courgetteblokjes in de pan en schep alles goed om, zodat de groenten bedekt zijn met het kruidenmengsel.
6. Bak dit zo'n 2 minuten mee.
7. Voeg de azijn, de suiker en het zout toe.
8. Breng het geheel al roerend aan de kook tot de suiker volledig is opgelost.
9. Zet het vuur laag en laat de chutney zonder deksel zo'n 35 tot 40 minuten zachtjes inkoken.
10. Roer regelmatig om te voorkomen dat de onderkant aanbrandt.
11. De chutney is klaar als de groenten zacht zijn en het vocht is ingedikt tot een mooie, dikke saus.
12. Schep de chutney direct gloeiend heet in schone, gesteriliseerde potten.
13. Sluit ze goed af en laat ze ondersteboven afkoelen.

**LEKKER BIJ:** Deze frisse, licht kruidige chutney past door zijn milde en toegankelijke smaak bij erg veel gerechten:

- ★ **Barbecue & gegrild vlees:** Een fantastische smaakmaker naast gegrilde kip, varkenshaas, kalkoen of een sappige gehaktbal.
- ★ **Vegetarische gerechten:** Smaakt heerlijk bij falafel, bonenburgers, hartige groentetaarten of een linzencurry.
- ★ **Kaas:** Past perfect bij jonge en belegen kazen, maar vormt ook een heel lekkere, frisse tegenhanger bij een romige brie of camembert.
- ★ **Koude buffetten & sandwiches:** Geweldig op een broodje gezond, een sandwich met kiprollade of als dip naast een warm Turks brood tijdens de borrel.

## ZILVERUITJESCHUTNEY

Een zilveruitjeschutney is een absolute smaakbom. Omdat zilveruitjes van zichzelf al lekker zuur en knapperig zijn, krijg je in combinatie met suiker en warme specerijen een chutney die perfect balanceert tussen zoet, zuur en een stevige bite.

**Voorbereiding:** 10 minuten (uitlekken/snijden)

**Kooktijd:** 25 minuten



### DIT HEB JE NODIG:

- 400 g zilveruitjes (uitgelekt, uit een pot)
- 1 grote rode ui (fijngesnipperd, voor een mooie kleurbalans)
- 50 g rozijnen of krenten (voor een zoet accent)
- 100 g bruine basterdsuiker
- 75 ml appelazijn (gebruik eventueel een klein scheutje van het zilveruitjesvocht voor extra vurig zuur)
- 1 cm verse gember (fijngeraspt)
- 1 tl gele mosterdzaadjes
- ½ tl kruidnagelpoeder
- ½ tl kaneel
- snufje chilivlokken
- 1 el olijfolie

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Laat de zilveruitjes goed uitlekken in een zeef.
2. Snijd de grotere zilveruitjes eventueel doormidden, maar laat de kleine uitjes heel voor een lekkere textuur.
3. Verhit de olijfolie in een pan met een dikke bodem.
4. Fruit de gesnipperde rode ui en de geraspte gember 3 tot 4 minuten op laag vuur tot ze zacht zijn.
5. Voeg de mosterdzaadjes, het kruidnagelpoeder, de kaneel en de chilivlokken toe.
6. Bak dit 1 minuut mee tot de geuren goed vrijkomen.
7. Voeg de uitgelekte zilveruitjes, rozijnen, bruine basterdsuiker en de appelazijn toe.
8. Roer goed door tot de suiker volledig is opgelost en breng het geheel aan de kook.
9. Zet het vuur laag en laat de chutney zonder deksel zo'n 20 minuten zachtjes inkoken.
10. De uiterlijke structuur moet stroperig en glanzend worden, terwijl de zilveruitjes hun *crunch* behouden. Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
11. Schep de chutney kokend heet in schone, gesteriliseerde potten.
12. Sluit ze direct af en laat ze ondersteboven afkoelen.

**TIP:** Laat deze chutney het liefst een paar dagen in de koelkast staan voordat je hem opent; dan trekken de smaken nog dieper in de uitjes!

**LEKKER BIJ:** Door het uitgesproken zoetzure en kruidige karakter past zilveruitjeschutney perfect bij stevige, hartige smaken:

- ★ **Stamppotten:** De ultieme Nederlandse match! Deze chutney is een geweldige, frisse vervanger voor de traditionele zilveruitjes bij een boerenkool-, hutspot- of zuurkoolstamppot.
- ★ **Stevig vlees:** Smaakt fantastisch bij een vette rookworst, een ambachtelijke gehaktbal, knapperig gebakken spekjes of een zachte varkensrollade.
- ★ **Borrelplank en paté:** Combineert waanzinnig goed een stevige boerenplatkaas, met romige paté of leverworst
- ★ **Stoofvlees:** Serveer een flinke lepel naast een klassiek rundvlees- of wildstoofpotje om het gerecht een frisse oppepper te geven.

## ZOETE ABRIKOZENCHUTNEY

Een zoete abrikozenchutney is een goudgele smaakbom die barst van de fruitige aroma's. Door de natuurlijke zoetheid van de abrikozen te combineren met een vleugje azijn en zachte specerijen, krijg je een chutney die zowel fris als heerlijk zoet is. Je kunt dit recept maken met verse abrikozen (in de zomer) of met gedroogde abrikozen (het hele jaar door).

**Vorbereiding:** 10 minuten (snijden)

**Kooktijd:** 30 minuten



### DIT HEB JE NODIG:

-  300 g gedroogde abrikozen (in kleine stukjes gesneden)
-  1 grote gele of witte ui (fijngesnipperd)
-  125 ml appelazijn (voor een milde, fruitige zuurgraad)
-  100 g honing of rietsuiker
-  150 ml water
-  1½ cm verse gember (fijngeraspt)
-  1 tl geel mosterdzaad
-  ½ tl kaneel
-  ½ tl korianderpoeder
-  snufje zout
-  1 el boter of zonnebloemolie

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de boter of olie in een steelpan met een dikke bodem op middelhoog vuur.
2. Fruit de gesnipperde ui en de geraspte gember **3 tot 4 minuten** tot de ui zacht en glazig is.
3. Voeg het mosterdzaad, de kaneel en het korianderpoeder toe.
4. Bak dit **1 minuut** mee tot de heerlijke geuren vrijkomen.
5. Voeg de stukjes abrikoos, de appelazijn, de honing (of rietsuiker), het water en het snufje zout toe aan de pan.
6. Roer alles goed door elkaar tot de suiker of honing volledig is opgelost.
7. Breng het mengsel aan de kook.
8. Zet het vuur zodra het kookt direct laag en laat de chutney zo'n **25 tot 30 minuten** zachtjes pruttelen zonder deksel.
9. Roer regelmatig om te zorgen dat het mengsel niet aan de bodem kleeft.
10. De chutney is klaar wanneer de abrikozen zacht en opgevuld zijn en het vocht is getransformeerd in een dikke, glanzende, jam-achtige siroop.
11. Schep de chutney kokend heet in schone, gesteriliseerde glazen potten.
12. Sluit ze direct af met het deksel en laat ze ondersteboven volledig afkoelen.

**LEKKER BIJ:** Door het uitgesproken zoete en fruitige karakter is deze abrikozenchutney een fantastische tegenhanger voor zoute, romige of juist pittige smaken:

- ★ **Kaasplank:** Een absolute topper bij romige kazen zoals zachte geitenkaas, brie, camembert en ricotta. Het snijdt prachtig door het vette van de kaas heen.
- ★ **Gevogelte:** Smaakt waanzinnig lekker naast gebraden kip, kalkoen of eendenborst.
- ★ **Varkensvlees:** Traditioneel een geweldige combinatie met een sappige varkenshaas, warme rollade of gegrild buikspek.
- ★ **Indiase gerechten:** Uitstekend te serveren als milde, zoete dip naast een pittige curry of om knapperige papadums in te dippen.

## ZWARTE BESSENCHUTNEY

Een zwarte bessenchutney of cassis chutney is een diepdonkere, chique smaakmaker met een krachtig karakter. Zwarte bessen zijn van nature behoorlijk zuur en wrang, wat ze – in combinatie met suiker en warme winterse specerijen – hét perfecte ingrediënt maakt voor een intense, gastronomische chutney.

**Vorbereiding:** 10 minuten (rissen/snijden)

**Kooktijd:** 25 minuten



### DIT HEB JE NODIG:

- 400 g zwarte bessen (vers gerist of uit de diepvries)
- 1 grote rode ui (fijngesnipperd)
- 100 ml rode wijnazijn (versterkt de diepe kleur en smaak)
- 150 g gele gelei- of bruine basterdsuiker
- 1 cm verse gember (fijngeraspt)
- 1 kaneelstokje
- 2 kruidnagels
- ½ tl pimentpoeder
- snufje zwarte peper
- 1 el olijfolie of boter

**MATERIAAL:** schone gesteriliseerde weckpot(ten)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie of boter in een steelpan met een dikke bodem.
2. Fruit de fijngesnipperde rode ui en geraspte gember 3 tot 4 minuten op laag vuur tot ze zacht en glazig zijn.
3. Voeg het kaneelstokje, de kruidnagels en het pimentpoeder toe aan de pan.
4. Bak dit 1 minuut zachtjes mee zodat de aroma's vrijkomen.
5. Voeg de zwarte bessen, de rode wijnazijn en de suiker toe.
6. Breng het geheel al roerend aan de kook tot de suiker volledig is opgelost.
7. Zet het vuur laag zodra het mengsel kookt.
8. Laat de chutney zonder deksel zo'n 20 minuten zachtjes inkoken.
9. De bessen zullen openbarsten en hun sap loslaten, waardoor er een dikke, glanzende saus ontstaat.
10. Roer regelmatig over de bodem om aanbranden te voorkomen.
11. Breng op smaak met een snufje zwarte peper.
12. Verwijder het kaneelstokje en de kruidnagels.
13. Giet de kokend hete chutney direct in schone, gesteriliseerde potten.
14. Sluit ze goed af en laat ze ondersteboven afkoelen.

**LEKKER BIJ:** Door de diepe, bijna wijnachtige smaak en de stevige zuren past zwarte bessenchutney perfect bij rijke, volle en vette gerechten:

- ★ **Wild & Gevogelte:** De absolute nummer één keuze. Smaakt fantastisch bij **hertenbiefstuk**, eendenborst (magret de canard), fazant of een rijke hazenpeper.
- ★ **Paté & Terrines:** Een klassieke Franse combinatie. Smeer een klein lepeltje op een toastje met een grove **boerenpaté**, roompaté of ganzenlever.
- ★ **Blauwschimmelkaas:** De intense zuren en het zoete van de chutney snijden prachtig door het zoute en krachtige karakter van kazen zoals Roquefort, Gorgonzola of Stilton.
- ★ **Rood vlees:** Een verrassende en luxe topping voor een chique burger met truffelmayonaise, of naast een sappige biefstuk.

De foto's bij de recepten zijn met AI gemaakt.