

Vijgen Chutney van Malin

Vorbereiden

Pel en snipper de ui. Schil en rasp de gember. Snijd de vijgen zonder steeltjes in stukjes (met of zonder schil, naar voorkeur). Boen de (bio) citroen schoon onder stromend water en rasp de schil met een fijne rasp (alleen het gele deel). Pers de citroen vervolgens uit.

Bakken

Verwarm de olie in een pan op middelhoog vuur. Voeg de gesnipperde ui toe en bak deze al roerend 5-10 minuten tot ze glazig zijn, maar niet bruin.

Sudderan

Voeg alle resterende ingrediënten toe, behalve de vijgen. Laat het mengsel ongeveer 20 minuten sudderen. Voeg de vijgen toe en laat ze nog 15-20 minuten meekoken op laag vuur. Roer regelmatig en zorg dat de chutney niet aanbrandt. Voeg eventueel een klein beetje water toe als de chutney te droog wordt. Verwijder het kaneelstokje voordat je de chutney in de potjes doet.

Inmaken

Maak de potten en deksels schoon met soda en kokendheet water terwijl de chutney kookt. Spoel de potten na met kokendheet water en laat dit water erin staan tot de chutney klaar is. Giet de potten en deksels leeg en vul ze met de kokendhete chutney. Draai de deksels op de potten en zet ze ondersteboven om af te koelen en vacuüm te trekken. Laat de potten enkele weken staan zodat de smaken goed kunnen mengen. Vacuümgetrokken potten zijn minimaal een jaar houdbaar. Eenmaal geopend, bewaar de chutney in de koelkast en consumeer binnen enkele weken. Gebruik altijd een schoon lepeltje bij het pakken van chutney.

Smakelijk