

TOMATEN-CHILI CHUTNEY



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 10 min - **Materiaal :** Minikom voor blender

Ingrediënten : 4 personen

- 2 tomaten - 1 kaneelstokje - 1 tl korianderzaad - 1 tl zout - 1 el honing - 1 chilipeper - 1 middelgrote ui
- 2 kruidnagels - 1 el arachideolie (slaolie) - 1 el geraspte verse gemberwortel - 1 knoflookteentje - 100 ml balsamico-azijn

1. Rooster in een droge roestvrijstalen pan met dikke bodem op matig vuur het korianderzaad, de kruidnagels, de chilipeper en het kaneelstokje. Gedurende 2 à 3 minuten omschudden. Mix de kruiden 10 seconden op snelheid 4 in de minikom en zet ze opzij.
2. De tomaten wassen en in stukken snijden. De ui en de knoflook schillen en grof hakken.
3. Doe de tomaten, de ui en de knoflook in de minikom en druk 2 à 3 keer op Pulse.
4. Fruit dit mengsel op laag vuur in een beetje olie. Voeg onder voortdurend roeren de azijn, de kruiden en het zout toe. Voeg zodra het mengsel kookt de honing en de gember toe.
5. Laat 5 minuten pruttelen onder voortdurend roeren.

Tip van de chef :

Wordt koud geserveerd.

