




Appel tomaten chutney

-  Bereiden in: kookpan
-  Voorbereiding: 15 min.
-  Bereiding: 45 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 375 g tomaten gehalveerd
- 100 g rode ui fijngesneden
- 50 g lichte basterdsuiker
- 1 kardemompeul (alleen de zaadjes gebruiken) of mespunt kardemompoeder 65 ml rode wijnazijn
- 20 g gembersiroop
- halve appel geschild en in kleine blokjes gesneden
- halve tl gemalen kaneel
- 35 g gedroogde cranberry's
- 1 rode chilipeper heel fijngesneden (zaadlijsten verwijderd)
- halve el tomatenpuree
- mespuntje gerookte paprikapoeder
- 1 eetlepel citroensap
- halve tl zeezout

Voedingswaarde

- energie 80 kcal.
- koolhydraten 9 g.
- eiwit 2 g.
- vet 4 g.

Wist u dit

Heerlijk bij bakleverworst, kijk naar het recept Hippe bakleverworst

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/images/New/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

A photograph showing several ripe red tomatoes on a wooden surface. In the center, there are two glass jars filled with a chunky red chutney. A white spoon is visible, stirring the chutney in the larger jar. The background is a dark, textured surface.

Appel tomaten chutney

Bereiding

- 1 Halveer de tomaten en doe ze samen met de basterdsuiker en rode wijnazijn in een kookpannetje. Zet op het vuur en laat heel eventjes koken. De schil van de tomaten gaan hierdoor los zitten en kun je zo gemakkelijk verwijderen.
- 2 Zodra je de tomaten hebt ontveld snijd je ze nog 1 maal doormidden en leg je ze terug in de pan.
- 3 Voeg alle overige ingrediënten toe aan de pan en zet op laag vuur.
- 4 Laat de chutney circa 45 min sudderen. Vergeet niet af en toe door te roeren. Mocht de chutney te dun blijven, haal dan de deksel van de pan zodat de chutney wat meer inkookt.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten