

Uien Chutney

- 4 eetlepels zonnebloemolie.
- 2 tenen fijngesneden knoflook.

Fruit de knoflook aan.

- 1 kilo ui.
- 2 appels.

Voeg de appel en ui toe aan in de pan en bak deze ongeveer 20 minuten lang op een laag vuur.

- 250 gram suiker.
- 250 milliliter witte wijnazijn.
- 2 theelepels kurkuma.
- 2 theelepels gemberpoeder.
- 2 theelepels kaneel.
- 1 eetlepel kerrie.
- 1 theelepel zout.
- Beetje peper

Voeg deze ingrediënten toe aan het uienmengsel. Laat deze nogmaals 20 minuten op een laag vuurtje staan. Af en toe even goed doorroeren.

Ananas chutney

- 1 eetlepel zonnebloemolie.
- 1 fijngesneden ui.
- 1 fijngesneden knoflook.
- 1 theelepel sambal.

Fruit de ui en knoflook aan in de pan.

- 1 in blokjes gesneden ananas.
- 1 theelepel kaneel.
- 3 eetlepels suiker.
- Beetje zout.

Voeg de overige ingrediënten toe en kook deze in 15 minuten tot een dik vloeibaar mengsel.

Tomaten chutney I

- 1 theelepel piment bessen.
- 1 theelepel korianderzaad.
- 2 theelepels mosterdzaad.
- ½ theelepel komijnzaad.
- 1 theelepel zout.
- 1 eetlepel verse geraspte gember.
- 1½ kilo rode tomaten.
- 500 gram moesappels
- 500 gram fijngesneden uien.
- 2 fijngesneden tenen knoflook.
- 250 milliliter rode wijnazijn.
- 200 gram suiker.

Voeg alles in een grote pan en laat deze voor een half uur opstaan op een laag vuur.

Tomaten Chutney II

- 2 eetlepels zonnebloemolie.
- 1 theelepel mosterdzaad.
- 1 theelepel komijn.
- 1 theelepel venkelzaad.

Bak de kruiden even voor 20 seconden aan.

- 3 tenen fijngesneden knoflook.
- 1 eetlepel geraspte verse gember.
- 1 Madame Jeanette.

Voeg de knoflook, gember en Madame Jeanette toe en bak deze ongeveer 10 seconden mee.

- 600 gram fijngesneden tomaten.
- 75 gram suiker.
- Een scheutje witte wijnazijn.

Voeg de overige ingrediënten toe in de pan en laat deze ongeveer 20 minuten op hoog vuur inkoken.

Tomaten Chutney III

- 350 gram tomaten.
- 3 tenen knoflook.
- 60 milliliter azijn.
- 1 theelepel zout.

Doe alle ingrediënten in een blender en mix het net zolang tot en geen grove stukjes meer zijn.