



Recept

Vijgen chutney

Nodig

750 gr verse vijgen in grove stukken gesneden

5 fijngesnipperde sjalotten

150 gr (riet)suiker

1 tl bruin mosterdzaad

2 tl korianderzaad

mespunt gemalen kruidnagel
(of een hele kruidnagel mee laten koken)

1 kaneelstokje

150 ml balsamico azijn

120 ml appelazijn

sap van een halve citroen

1 tl zout

1 theelepel chili vlokken of naar smaak (optioneel)

Zet 2 schone (!) droge potjes en dekseltjes klaar. Kook de potjes even uit of was ze in de afwasmachine op het heetste programma.

Rooster het mosterd- en korianderzaad in een droge koekenpan en kneus de specerijen daarna in een vijzel.

Doe alle ingrediënten in een zware pan, breng aan de kook en laat 25 minuten onder af en toe roeren pruttelen. Met een pureestamper of vork de stukken vijg wat fijner maken.

Haal het kaneelstokje en evt. kruidnagel uit de pan

Giet alles in brandschone potten en laat de potten omgekeerd afkoelen.

Lekker bij een kaasplankje of op een tosti.