

Receptenkaart



Appelchutney (bijgerecht)

Ingrediënten: 5 appels, 2 uien, 1 Madam Jeanette, olie.

Kruiden: 8 tenen knoflook, 2 tl garam masala, 1 tl djintan (komijn) 1/2 tl kerrie, zout naar smaak.

Voorbereiden: Meet de masala en djintan af en doe deze samen in een schaal. Pel de knoflook, kneus deze en snijd ze fijn. Pel de uien en snijd ze fijn. Was de Madam Jeanette, ontdoe haar van de zaadlijsten en maal ze zeer fijn.

Bereidingswijze: Doe een flinke scheut olie in een wok en fruit de uien tot ze glazig zijn. Voeg de knoflook en Madam Jeanette toe. Bak tot alles bruin begint te kleuren, voeg de masala/djintan toe en bak mee voor 1 minuut. Voeg de appels toe en roer alles goed door. Voeg de kerrie en eventueel zout toe en bak alles voor ca. 5 minuten.

Zet het vuur uit en laat het geheel vier uur staan. Doe in een wok een flinke scheut olie en breng goed op temperatuur. Doe de afgekoelde appels in de wok en roer goed door. Zet het vuur laag en laat de chutney rustig garen.

Neem een aardappel-stamper, pureer het geheel tot een grove moes, roer door en laat nog even 3 minuten pruttelen.

Serveren: Lekker bij de bara of andere warme gerechten. Ook lekker op brood met kaas of worst.

Eet smakelijk!

Zoals met elk gerecht die ik maak zijn er een aantal vaste tips die ik u graag wil meegeven.

1. Koken doe je met heel je hart en met liefde.
2. Neem de tijd en de rust om lekker te koken.
3. Recepten zijn maar een handleiding en smaken verschillen dus wees vrij en creatief dus pas aan naar eigen smaak.
4. Wat veel mensen vergeten maar zeer belangrijk is, proef van het begin tot het eind je gerecht of de smaken in balans zijn.