

Receptenkaart



Tomaten Chutney (Licht pittig voor de Bara of andere gerechten)

Ingrediënten: 6 grote rijpe tomaten, 1 grote ui, zonnebloemolie.

Kruiden: 1 volle tl masala, 1/4 tl djintan (komijnzaad), 3 grote tenen knoflook, kwart tot halve Madam Jeanette, verse gember wortel (ca. 3 cm in plakjes) zout en peper naar smaak toevoegen.

Vorbereiden: Schil de ui en snipper deze fijn. Kneus de knoflook snijd deze fijn of pers hem uit. Was de tomaten en snijd deze in kleine blokjes. Stamp in een vijzel de Madam Jeanette zeer fijn. Zet de kruiden klaar.

Bereidingswijze: Verwarm in een wok een flinke scheut olie. Fruit de uien aan tot ze glazig zijn, voeg de knoflook toe en bak deze kort mee tot ze kleuren. Voeg de Madam Jeanette, 1 volle tl Masala en 1/4 tl djintan toe en bak deze voor 1 minuut mee.

Voeg de tomaten, gember, zout en peper toe, roer goed door en bak voor 1 minuut. Proef of de chutney op smaak is en voeg eventueel nog wat zout toe. Bak de chutney op een laag vuur tot de tomaten gesmolten zijn. **lets te pittig?** Voeg dan wat bruine suiker toe. **Tip!! Maak de chutney een dag van te voren voor meer smaak.**

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.