Tomaten-Uien Chutney

Ingrediënten

* 750 gram trostomaten
* 200 gram rode ui
* 125 gram lichtbruine basterdsuiker
* 125 ml rode wijn azijn
* 50 gram gembersiroop
* 1 cm verse gember
* 1 zurige appel
* 50 gram gedroogde cranberries
* 50 gram rozijnen
* 1 rode chilipeper
* 1 eetlepel tomantenpuree
* 1/2 theelepel gerookte paprikapoeder
* 1 theelepel gemberpoeder
* 1 theelepel kaneel
* 2 theelepels kardemonpoeder

Benodigdheden

* Grote pan
* Pollepel
* Schuimspaan
* Mes
* Plank
* Vergiet
* Kom
* Theelepel

Bereidingswijze:

1. Zet de pan met water op het vuur en breng aan de kook.
2. Snij aan de achterkant van elke tomaat een kruis door de schil heen.
3. Blancheer de tomaten voor ongeveer 15-20 seconden in het kokende water.
4. Haal de tomaten met een schuimspaan uit het water en leg ze in de kom met koud water.
5. Snipper de rode uien fijn.
6. Schil de verse gember en rasp deze fijn.
7. Schil de appel en snijd het in stukjes
8. Snij de verse chilipeper open (over de lengte) en verder de zaadjes en zaadlijsten en snij de chili verder fijn.
9. Pel de tomaten, snij aan stukjes en verder het harde stukje waar het kroontje heeft gezeten.
10. Doe de tomaten, rode wijn azijn en de suiker in een grote pan en breng aan de kook.
11. Blijf goed roeren met de pollepel in de pan.
12. Voeg alle andere ingrediënten toe en breng opnieuw aan de kook (ook hier goed blijven roeren).
13. Laat dit mengsel zeker 45 minuten tot een uur sudderen of wanneer je denkt dat het dik genoeg is.
14. Laat het afkoelen
15. Vul potjes en bewaar in de koelkast.
16. Je kunt de chutney zeker 6 maanden bewaren.