

STOOFPEREN CHUTNEY



STOOFPEREN CHUTNEY

- 1 eetlepel olie
- 4 uien
- 4 cm gemberwortel
- 3 tl chili poeder (Heb gedroogde en gemalen pepers genomen)
- 1 kilo stoofperen
- 1 flesje sap 33 cl
- 1 citroen
- 1 kaki fruit
- 2 eetlepel suiker
- 4 eetle[el appelazijn
- 2 kaneelstokjes
- 6 kruidnagel
- 1 steranijs

Snijd de uien in dunne ringen. Snijd de gember en de gemalen gedroogde peper. Fruit de uien, gember en de rode peper aan in de olie in een grote stoof- of braadpan tot de uien zacht en gekarameliseerd zijn.

Schil ondertussen de stoofperen, verwijder de klokhuizen en snijd de peren in kleine stukjes. Doe de peren bij de uien. Voeg ook de rasp van 1 citroen, het flesje sap de suiker, de in stukjes gesneden kaki fruit de kaneelstokjes, de kruidnagels en steranijs en het azijn erbij.

Breng het stoofperenmengsel al roerend aan de kook. Zet het vuur laag en laat het in 45 minuten zachtjes inkoken tot een dikke moes. Blijf regelmatig roeren om aanbranden te

voorkomen.

Laat de stoofperenchutney volledig afkoelen en verwijder de kaneelstokjes en kruidnagels. Schep de chutney in de (schone) potten en sluit deze goed af. De chutney is, goed afgesloten en in de koelkast, ongeveer 2 tot 3 weken houdbaar.

Resep en foto: Annet Geelhoed