

Mango chutney

Aantal personen:

- 1 rijpe mango
- 2 centimeter geraspte verse gember
- 5 gedroogde dadels
- 2 kleine teentjes knoflook
- 3 eetl. rozijnen
- 1 theelepel Garam Masala
- 2 theelepel Mosterzaad
- 100 milliliter appelazijn

Snijd de mango in stukjes, rasp de gember, snijd of knijp de knoflook fijn. Voeg in een steelpan alle ingrediënten bij elkaar en laat dit op een laag vuur sudderen (30-60 min) totdat de mango erg zacht is. Roer regelmatig, het vocht zal opgenomen worden en er ontstaat een dikker mengsel. Blijf goed opletten, het kan daardoor snel aanbranden.

Wanneer de mango chutney klaar is laat je hem afkoelen en kun je deze in een afgesloten potje 2 weken in de koelkast bewaren.

