



Overige

Mango-chili-chutney

Voor 4 personen.

Ingrediënten

3 mango's (in blokjes van $\pm$ 2,5 cm)
1 eetlepel witte wijnazijn
50 gram bruine suiker
1 lookteentje (geplet)
2 centimeter gemberwortels (verse, geraspt)
1 theelepel paprikapoeder
1 rode peper (fijngesneden)
25 milliliters limoensap
1/2 theelepel zout

Bereidingswijze

Doe alle ingrediënten in een pan met dikke bodem. Plaats die 40 minuten op een zacht vuurtje. Regelmatig roeren.

Even laten afkoelen en bewaren in gesteriliseerde potjes. Lekker op crackers en bij oude kaas.

