



Bijgerechten

Homemade witloofchutney

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram witloof
1 sinaasappel
100 milliliter witte wijn
150 gram geleisuiker
1 peperkoek
rozemarijntakje
1 kruidnagel
1 steranijs
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwijder de harde kern van het witloof en snij de stronkjes fijn. Boen de sinaasappel schoon en rasp de schil.

Bak het witloof in wat olijfolie zacht. Voeg de sinaasappelzeste, rozemarijn, kruidnagel, steranijs en de verbrokkelde peperkoek toe. Blus met de wijn. Roer er de geleisuiker onder en kruid met peper en zout. Laat 15 minuten op een zacht vuurtje pruttelen. Roer af en toe in de pot.

Schep de chutney in een glazen potje en laat afkoelen.

