



Overige

Uienchutney

Voor 2 personen.

Ingrediënten

2 eetlepels olijfolie
500 gram rode uien (grof gehakt)
1 rode paprika (in blokjes)
2 rode pepers (milde, fijngehakt)
500 gram pruimtomaten (grof gehakt)
150 gram suiker
1 1/2 deciliter rode wijnazijn
1 laurierblaadje
peper
zout

Bereidingswijze

Bak de uien in 5 minuten zacht in de olijfolie. Voeg de overige ingrediënten toe en laat dit 45-55 minuten pruttelen. Af en toe roeren.

Schep de chutney in 2 warme gesteriliseerde potten. Afdekken en op een donkere plaats bewaren. Blijft 4-6 weken goed.

