

Mangochutney

Begeleider bij foie gras, terrines, witte pens, ...

Ingrediënten:

50 g rietsuiker (Candico)
5 g xeres azijn

1 rijpe verse mango, gepeld, ontpit en in dobbelsteentjes

10 g vers geraspte gemberwortel
1 mespuntje harissa of chilipuree
1 mespuntje muskaatnoot

15 g droge rozijnen of sultana's
3 gedroogde abrikozen in kleine blokjes
30 g amandelschilfers

Bereiding:

Verwarm het azijn met de suiker

Stel in: 80 °C / 5 min / stand 1

Je bekomt een siroop. Indien niet zo, laat nog even verder draaien

Voeg de mangoblokjes toe en laat deze wat sudderen

Stel in: 60 °C / 5 min / stand 1

Voeg gember, muskaatnoot en piment toe

Stel in: 60 °C / 15 - 20 min / stand 1 / linksom draaien

Voeg abrikoos, rozijnen en amandels toe

Stel in: 60 °C / 15 min / stand 1 / linksom draaien

Controleer af en toe en stop het proces wanneer dit voor u voldoende is.

Laat wat afkoelen en doe over in jam potten om te bewaren.

