



nieuwtjes en recepten

nieuwsbrief sept.





Zoetzuur courgette en groene tomatenchutney

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. kg courgettes | voor ongeveer 800 milliliter |
| 2. 5 dl. Azijn | ingrediënten: |
| 3. 5 dl. ijskoud water | 1. 500 g Elstar |
| 4. 3 eetlepels zout en 250 gr. suiker | 2. 2 uien |
| 5. 1 eetlepel mosterdzaad | 3. 2 tot 4 teentjes knoflook |
| 6. 2 theelepels Kurkuma | 4. 6 tot 8 cm verse gember |
| 7. 1 theelepel dille | 5. 300 ml appelazijn |
| 8. 2 grote uien gesnipperd | 6. 1 kg. groene onrijpe tomaten |
| 9. eventueel 1 rode of gele paprika in stukjes | 7. 250 gr. bruine suiker |
| courgettes ontzaden en snijden | 8. 150 g gewassen rozijnen |
| | 9. 1 eetlepel zout |

Doe courgettes, uien, zout en water in een scala en zet het 3 uur in de koelkast, af en toe roeren. Rest van de ingrediënten in een pan even opkoken. Courgettes afgieten en in de pan ongeveer 2 min. laten meekoken. Meteen in de potten doen en twee weken laten staan.

Schilde appels, snij ze in vieren, verwijder het klokhuis en snijd de appels in kleine blokjes. Pel de uien en de knoflook, schil de gember en snijd deze ingrediënten klein. Meng appels, uien, knoflook en gember en laat ze 10 koken met de azijn.



Ontvel de tomaten (steelaanzet verwijderen ,met en scherp mes inkruisen, 10 tot 20 seconden in kokend water leggen, daarna laten schrikken in koud water en het velletje verwijderen) en snijd ze in grote stukken. Doe deze met de suiker, de rozijnen en het zout bij het appelmengsel en laat dit veertig tot vijftig minuten op een laag vuur koken tot de chutney dik en vloeibaar is geworden. Roer tijdens het koken regelmatig. Schenk de chutney in schone gesteriliseerde glazen potten en sluit ze direct. Zet ze op de kop weg en laat ze afkoelen

Paprikachutney



ingrediënten
4 potten

6 groene paprika's - 4 rode paprika's

10 mooie kleine teentjes knoflook

1 l blanke azijn - 500 g witte suiker

1 eetlepel mosterdzaad - 1 eetlepel zwarte peperkorrels

Was de paprika's, verwijder de zaadlijsten en snijd ze in kleine stukjes. Pel de knoflook. Breng in een ruime pan met een dikke bodem de azijn en de suiker aan de kook. Voeg hieraan de gesneden paprika's, het mosterdzaad, de peperkorrels en de teentjes knoflook toe. Breng het geheel weer aan de kook en laat het ongeveer 30 minuten zacht borrelend doorkoken. Hierbij moet zo nu en dan met een houten lepel worden geroerd. Als de paprikastukjes transparant zijn geworden, wordt de chutney in potten gedaan. In dit geval moet de chutney stevig worden aangedrukt, voordat de potten worden gesloten. Paprika-chutney is na drie weken op smaak gekomen en is heerlijk bij pasta's en rijstgerechten. Deze chutney bevat vrij veel vocht.