

# Chutney van pruimen



## INGREDIENTEN

2 kilo pruimen	4 kruidnagels
2 grote uien	1 theelepel kardemom peultjes
2 knoflooktenen	1 theelepel jeneverbessen
5 cm verse gember	1 theelepel mosterdzaadjes
2 eetlepels honing	
200 ml rode wijnazijn	

## BEREIDING:

Was, ontpit en halveer de pruimen.  
Maak de uien, knoflook en gember schoon en snijd ze fijn.

Doe alle ingrediënten in een pan met dikke bodem\*. Doe de specerijen in een thee-ei zodat je ze aan het eind van het kookproces gemakkelijk kunt verwijderen.

Totdat het kookt blijven roeren.  
Als het eenmaal kookt de pan op het laagste pitje zetten en rustig laten indikken tot er een dikke massa ontstaat, dit kan wel een paar uurtjes duren. Tijdens dit indikken de chutney regelmatig even roeren.

Schep de hete chutney in een goed schone glazen pot en laat afkoelen.  
Als de chutney helemaal is afgekoeld dan de pot goed afsluiten (draaideksel) en koel en donker wegzetten\*\*.

\* Tijdens de bereiding kan chutney heel gemakkelijk aanbranden.

\*\* Chutney is het lekkerst als het 4 tot 6 weken heeft gestaan