PERENchutney met UIEN

Ingrediënten:

1 kg peren
750g kleine uitjes of sjalotjes
1 stukje verse gemberwortel van ca. 50g
100g blauwe rozijnen
½ liter azijn
500g suiker, of minder (naar eigen smaak)
peper uit de molen
1 theelepel zout

Bereiding:

Schil de peren, snijd ze in parten en verwijder de klokhuisdelen. Snijd het vruchtvlees daarna in blokjes. Pel de uitjes of sjalotjes en snijd ze in partjes. Schil het stukje gemberwortel en hak of rasp het fijn.

Was de rozijnen en laat ze uitlekken.

Breng de azijn aan de kook. Los de suiker er in op en laat alles gedurende 2 minuten flink doorkoken. Voeg wat grof gemalen (zwarte) peper uit de molen en het zout toe. Doe er dan de peren, uitjes of sjalotjes, gemberwortel en rozijnen bij. Laat alles gedurende 20 minuten zachtjes doorkoken.

Spoel de zorgvuldig schoongemaakte potjes om met kokend water. Vul de potjes met de chutney. Voorzie ze van etiketten en vermeld daarop inhoud en datum.
De chutney is 6 maanden houdbaar, mits ze bewaard wordt op een koele, droge en donkere plek.

De smaak van chutneys te pakken?
Bij Sprankenhof worden allerlei workshops aangeboden, zo ook het bereiden van allerlei varianten chutneys, kijk op http://www.sprankenhof.com voor meer informatie.