

Stappenplan 440 Tomatenchutney

1. Was je handen.
2. Zet de ingrediënten klaar:
 - 1 pond tomaten
 - 300 gram rode uien
 - 1 dl rodewijnazijn
 - 150 gram bruine suiker
 - 1 appel
 - 1 scheutje gembersiroop
 - 1 tl kaneel.
3. Zet de materialen klaar:
 - snijplank
 - snijmesje
 - afvalbakje
 - 2 kookpannen
 - schuimspaan
 - vergiet
 - pollepel
 - lege jampot of weckpot.
4. Ontvel de tomaten. Haal het kroontje van de tomaten. Snijd een kruis aan de andere kant van de tomaten.
5. Breng in de pan water aan de kook. Dompel de tomaten een halve minuut in het kokend water.
6. Schep de tomaten met de schuimspaan uit het water en doe ze in het vergiet. Spoel de tomaten af met ijskoud water.
7. Trek de velletjes voorzichtig van de tomaten.
8. Snijd de tomaten door de helft.
9. Maak de uien schoon en snijd deze in ringen.
10. Maak de appel schoon en snijd deze in blokjes.
11. Doe alle ingrediënten in de kookpan en breng het geheel aan de kook. Laat 45 minuten zachtjes doorkoken. Af en toe roeren om aanbranden te voorkomen!
12. Steriliseer ondertussen de pot. Zet je pot in de kookpan. Leg de deksel ernaast. Vul de pan met water. Zorg dat de pot onder water staat.
13. Breng het water aan de kook en laat dit 15 minuten zachtjes koken.
14. Leg een schone en gestreken theedoek op het aanrecht.
15. Til met een keukentang de pot uit het kokende water. Zet de pot omgekeerd op de theedoek. Doe hetzelfde met het deksel.

16. Vul je pot tot aan de rand met de chutney. Doe het deksel er direct op.

17. Ruim alle spullen netjes op.

Tip! Bewaar de chutney koel en donker.