

Indische chutney met groene tomaten

Bron: schoonzus deelneemster Yolande



Verwarm 2 el olie met:

- 1/2 tl hing/asafotida
- 2 tl komijnzaad
- 2 tl mosterdzaad
- 15 kerrieblaadjes
- 3 tenen geperste knoflook
- 2 à 3 kleine groene peper(s) fijngehakt zonder zaadlijsten

Voeg er na 2 minuten roosteren nog het volgende bij:

- 1 tl kurkuma
- 800g groene tomaten in stukjes
- 2 el suiker
- 2 tl zout
- 1 bussel fijngehakte koriander

Laat 20 à 30 minuten pruttelen tot het meeste water verdampt is.

Laat afkoelen en doe alles in een blender.

Gebruik een brandschone confituurpot als je de chutney wil bewaren in de koelkast (kan zeker een week).