



Braambessen - chutney



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram braambessen
140 gram suiker
140 gram rode uiringen
3 eetlepels gember (versgeraspt)
2 eetlepels mosterd (Dijon)
peper en zout
150 ml wittewijnazijn

Bereidingswijze

- 1.** Doe alle ingrediënten (behalve peper, zout en de wittewijnazijn) in een kookpot met dikke bodem. Zet op het vuur en breng langzaam aan de kook. Blijf roeren tot de braambessen uiteenvallen.
- 2.** Breng op smaak met peper en zout. Voeg de wittewijnazijn toe en laat zonder deksel nog 10 minuten zachtjes sudderen.
- 3.** Giet in een gesteriliseerde glazen pot, sluit af en laat ondersteboven afkoelen.