



PERENCHUTNEY

INGREDIËNTEN voor 5 potjes van 200 ml

- 1 kg Fairebel peren
- 2 eetlepels citroensap
- 2 rode uien
- 20 g gember
- 100 g kokosbloesemsuiker
- 200 ml witte wijnazijn
- 2 kaneelstokjes
- Chilivlokken
- Zout

Schil de Fairebel peren, verwijder de pitten, snijd ze in vieren en vervolgens in blokjes. Meng de peren met 2 eetlepels citroensap.

Pel de uien en snijd ze in blokjes en rasp de gember fijn.

Kook alle ingrediënten in een steelpan gedurende 30 minuten op een laag vuurtje en roer af en toe.

Kook tegelijkertijd de 5 potjes met hun deksels in een grote kookpan met

water. Laat de potten afkoelen door ze met de opening naar beneden op schone doeken te zetten.

Verwijder na het koken van de ingrediënten de kaneelstokjes uit de Fairebel perenchutney en giet het mengsel in de schone potjes. Zet de potjes vervolgens ongeveer 10 minuten ondersteboven en draai ze af en toe om.

