

Pittige tomatenchutney / Spicy tomato chutney



De boodschappen

olijfolie, om te bakken
2 teentjes knoflook, geperst
1 theelepel venkelzaad
1 theelepel zeezout
50 ml rode wijnazijn

3 sjalotjes, gehalveerd dan in plakjes
2 eetlepels suiker
snuf gedroogde chili vlokken
1 theelepel versgemalen zwarte peper
8-12 zachte tomaten, grof gehakt

De pittige tomatenchutney van [Michel Roux jr.](#) is een heerlijke combinatie met zijn kipcroquetten, die maken we morgen voor een lekkere zondagmiddag lunch of snack.

Zo maak je de pittige tomaten chutney

Snij de sjalotten als beschreven en verhit de olijfolie in een koekenpan.

Bak de sjalotten en de knoflook zacht, laat ze niet kleuren.

Voeg suiker; zout & peper; chilivlokken en venkelzaad toe.

Doe de wijnazijn en de gesneden tomaten er bij en breng het mengsel aan de kook.

Kook de chutney 10-15 minuten of tot de tomaten zacht zijn.

Schenk de chutney in de schone potjes, vul ze tot de rand en sluit ze goed af.

Bewaar de tomatenchutney in de koelkast,

Als je teveel chutney hebt gemaakt kun je het in een diepvriesdoosje prima invriezen.

Pittige tomatenchutney / Spicy tomato chutney



Shopping list

olive oil, to fry

2 garlic cloves, finely crushed

1 teaspoon fennel seeds

1 teaspoon sea salt

50ml red wine vinegar

3 shallots, halved then sliced

2 tablespoons sugar

good pinch dried chili flakes

1 teaspoon freshly ground black pepper

8-12 tomatoes, roughly chopped

The spicy chutney by [Michel Roux Jr.](#) is a great combination with his roasted chicken croquettes, which we make tomorrow, for a lovely Sunday lunch or an afternoon snack.

How to make the spicy tomato chutney

Slice the shallots and heat the olive oil in a frying pan.

Fry the shallots and garlic soft, without colouring

Add the sugar; salt & pepper; chili flakes and fennel seeds.

Add the vinegar and the roughly chopped tomatoes then bring the mixture to the boil.

Cook the chutney 10-15 min. or until the tomatoes have softened.

Pour the chutney into the clean jars, fill them up to the rim and seal the jars.

Store the tomato chutney in the refrigerator.

If you have made too much chutney you can put it in a freezer container in the freezer.