

Vijgenchutney van gedroogde vijgen

Ingrediënten

- 100 gram boter
- 250 gram ui
- 500 gram gedroogde vijgen
- 50 gram honing
- 50 gram xérès azijn
- 10 gram kerrie

Werkwijze

1. Maak de uien schoon en snijd ze in kleine stukjes.
2. Snijd de vijgen klein.
3. Smoor de uien in de boter. Voeg de vijgen, de honing, de azijn en de kerrie toe. Laat dit ongeveer 30 minuten sudderen.
4. Laat afkoelen en doe over in schone potjes. Lekker bij eendenlever!