

Vijgenchutney van verse vijgen

Ingrediënten

- 2 kilo rijpe vijgen
- 4 grote uien
- 700 gram kristalsuiker
- 6 deciliter balsamico-azijn
- 1 theelepel nootmuskaat
- 1 theelepel gemberpoeder
- 2 snufjes zout
- peper

Werkwijze

1. Kook in drie eetlepels water de uien gaar. Voeg de vijgen toe (gewassen en in vieren gesneden). Voeg de suiker toe en kook 10 minuten. Voeg de azijn en de kruiden toe en laat twee uur sudderen (haal eventueel de pitjes eruit).
2. Als de chutney klaar is, giet ze dan over in schone jampotten.
3. Heerlijk bij eendenlever of wit vlees.