

Vijgenchutney van (gedroogde) vijgen



Ingrediënten voor 300 gram (ongeveer 1 grote jampot)

- Scheut olijfolie
- 2 sjalotjes
- 2 cm verse gember geraspt
- 100 gram donkere basterdsuiker
- 60 ml azijn
- 1 limoen (sap en schil)
- 50 gram rozijnen
- 1 tl mosterdpoeder
- 1 kaneelstokje
- 1 laurierblaadje
- Mespunt kruidnagelpoeder
- Snuf zout
- 250 gram geweekte vijgen (*anders een nacht in koud water laten weken!*)

Bereiding

1. Verwarm een scheut olijfolie in een braadpan, schil en snijd de sjalotjes in hele kleine stukjes. Bak de sjalotjes totdat ze glazig zijn.
2. Voeg vervolgens alle ingrediënten toe behalve de vijgen. Laat dit 45 minuten, met de deksel op de pan, heel zachtjes pruttelen.
3. Haal vervolgens de kroontjes van de vijgen en snij ze in hele kleine stukjes.
4. Voeg de vijgen aan het mengsel toe, en laat dit nog eens zo'n 20 minuten pruttelen, met de deksel op de pan.
5. Haal hierna de deksel eraf en laat nog zo'n 10 minuten indampen en roer af en toe (voeg wat water toe indien de consistentie te dik wordt) - het mengsel moet ongeveer de dikte hebben van jam en niet van de lepel aflopen.
6. Haal de chutney van het vuur en haal het kaneelstokje en het laurierblaadje eruit en vul de jampot en zet in de koelkast.

Bij het kaasplankje:

1. Fruit zoals **druiven**, blauwe bessen of aardbeien.
2. Gedroogd fruit zoals **abrikozen**, **dadels** of vijgen.
3. Verschillende noten zoals **walnoten**, amandelen of hazelnoten.
4. **Vijgenchutney** en **Appelstroop**
5. **Noten en vijgen brood** of andere varianten.
6. **Crackers** en stokbrood