

14-11-2017

Kookavond

Chutney met gerookte eend en radicchio

Nodig:

- 1 mango
- ½ ananas
- 1 sjalot
- 1 teentje knoflook
- 1 rood chilipepertje, zonder zaadjes en heel fijngesneden
- 2 eetlepels limoensap
- 5 eetlepels witte wijnazijn
- 120 gr rietsuiker
- 1 eetlepel arachideolie
- Een stukje gember, fijngehakt
- 1 theelepel korianderzaad
- 1 theelepel mosterdzaad
- ½ theelepel zout
- 1 kaneelstokje
- 1 radicchio

Zo maak je het:

- Schil en snijd de mango en de ananas in blokjes.
- Rooster de mosterdzaadjes en de korianderzaadjes enkele min. in een droge pan. Laat afkoelen en plet de zaadjes in een vijzel.
- Verwarm wat arachideolie in een kookpot en stoof het fijngesnipperde sjalotje glazig aan.
- Voeg het geperste knoflookteentje, de fijn geraspte gember en het chilipepertje toe en laat even meestoven.
- Doe de mango- en ananasblokjes in de pot, voeg het limoensap, de azijn en de suiker toe. Voeg de geplette kruiden, het zout en het kaneelstokje toe en laat op een zacht vuurtje sudderen tot het stroperig wordt en de stukjes mango en ananas zacht zijn.
- Schep de chutney in een pot en sluit af.
- Doe wat fijngesneden gerookte eend in een glaasje met daarop wat chutney en herhaal.
- Werk af met een beetje radicchio.